

Vino!

Primeurs Bordeaux 2012

LES BORDEAUX 2009 "REVISITED"

LES VINS D'ÉTÉ DE LA LOIRE

EGER

La ville au sang du boeuf

MARKETING

Etiquettes impactantes



Qui a dit que les Grands Chefs ne partagent pas les mêmes goûts?



Chaque Grand Chef a un goût unique, très personnel. Mais il y a une chose sur laquelle tous s'accordent: les bulles fines et élégantes de S.Pellegrino et la légèreté d'Acqua Panna mettent en valeur toutes les saveurs d'un plat. Voilà pourquoi vous les retrouverez sur les tables des plus grands restaurants du monde. WWW.FINEDININGLOVERS.COM

ACQUA PANNA AND S.PELLEGRINO. THE FINE DINING WATERS.

Le Millésime 2012 à Bordeaux

Comme chaque année, VINO participe aux dégustations des «Primeurs de Bordeaux*». C'est pour nous le meilleur et le seul moyen de se faire une opinion «générale» sur la qualité du millésime. Chacun est libre de critiquer sans l'avoir dégusté à Bordeaux. Pour VINO, cela demande une mobilisation importante pour prétendre une «approche» la plus rigoureuse possible, pour des vins que l'on déguste beaucoup trop tôt. Notre équipe composée de Bernard Sirot notre rédacteur permanent en France, Louis et Baudouin Hadaux ainsi que l'œnologue du Grand-Duché Abi Duhr, a dégusté, des centaines de crus de toutes les appellations bordelaises pendant plus d'une semaine.

Des dégustations tous azimuts

On doit ce grand rendez-vous professionnel à l'heureuse l'initiative « **L'Union des Grands Crus de Bordeaux** » qui regroupe des châteaux parmi les plus prestigieux de Bordeaux. C'est pour nous et aussi en priorité, l'opportunité de déguster les vins dans les syndicats vinicoles ainsi que dans diverses associations: *Les Grands Crus Classés de Saint-Emilion*, *les Crus Bourgeois*, les deux «Cercles»: *Rive Droite* et le nouveau *Rive Gauche*, *Biturica*, *Vins bio*, *Biodyvin* etc... Sans compter les dégustations des œnologues consultants comme *Rolland*, *Derenoncourt*, de *Boüard*, *Toutoundji* et celles dans les châteaux.

Les conditions climatiques

Abi Duhr, les résume: «*Le printemps a été frais et très humide. Ce fut une naissance difficile. La nature bordelaise a été capricieuse, humide et le débourrement de la vigne s'est réalisé 3 semaines plus tard qu'en 2011. Le mildiou violent a été traité pour enrayer les dégâts. Ces conditions furent difficiles pour les adeptes du bio avec des pertes parfois substantielles. Puis le mois d'août extrêmement sec et chaud a rattrapé un peu le retard végétatif mais malheureusement avec un blocage de véraison sur les raisins exposés au soleil, surtout dans les sols de graves. On a parfois vendangé «en vert» pour éliminer les raisins verts et pourris. Les sols argilo-calcaires et argileux ont moins souffert pendant cette période. Enfin, vers le 15 septembre, en alternance, le beau temps et la pluie ont rendu les vendanges difficiles à gérer.*»

Cette année, il faudra bien choisir et profiter éventuellement d'une baisse de prix souhaitée. Il y a de jolis vins dans les appellations moins prestigieuses. Il serait aussi intéressant de revenir sur des millésimes récents, encore nombreux dans tout le vignoble de Bordeaux et chez les négociants.

(*) La vente «en primeurs» permet aux acheteurs, principalement pour les crus classés, de payer ces vins au comptant, un peu moins chers et de les recevoir après un an et demi... avec une part de risque en fonction du marché.

Baudouin Havaux - Louis Havaux - Dirk Rodriguez





18



10



50



59



48



40



42

VINO!

Cover: Château Ausone, photo © Serge Bois-Prevost

SOMMAIRE

- 10 Vino Top**
Les vins de la Loire : diversité et qualité sont au rendez-vous
- 18 Primeurs de Bordeaux**
Le classement de VINO magazine
- 32 Château Fonréaud**
La famille Chanfreau fête ses 50 ans
- 33 Bordeaux**
Les millésimes 2009 et 2010 redégustés
- 36 Belgian Wine personality of the Year**
José Lemahieu
- 39 Farnese Vini sponsorise l'équipe Vini Fantini**
- 40 Eger**
Ville réputée pour son vignoble et son sang de bœuf
- 44 Bratislava**
Les résultats sont disponibles
- 47 Frui fête ses 50 ans**
- 50 La douce séduction de la Bourgogne méridionale**
- 59 Œnologie**
L'évolution et la stabilité de la couleur des vins rouges

RUBRIQUES

- 3 Edito
- 6 Grappillé
- 8 Nouvelles des vignobles
- 42 Marketing
- 46 La rubrique de Pedro Ballesteros
- 54 Spirits
- 56 Bière Grand Cru
- 58 Agenda
- 60 Découvertes du mois
- 61 Vinofolio
- 64 Non filtré
- 65 Top références



GRAPPILLÉ

LES CHINOIS ACCEPTENT TOUJOURS DE PAYER 500 EUROS LA BOUTEILLE, MAIS UNIQUEMENT POUR LEUR PROPRE VIN

Les augmentations des prix des vins en Chine sont en forte contradiction avec les chutes de prix à Bordeaux. Nous ne parlons pas ici d'un Mouton ou d'un Lafite, mais d'un cabernet chinois de la région de Wuhai (Mongolie intérieure), appelé **Château Hansen Red Camel 2010**. Derrière un prix d'un tel niveau, pas de secrets : un vin issu d'un vignoble unique, une production de seulement 10 000 bouteilles, un vieillissement dans de nouvelles barriques en chêne français... la recette connue pour un vin exclusif. L'œnologue de service est **Bruno Paumard**, ex-winemaker du domaine Bouvet-Ladubay (Loire). Et Le Château Hansen n'est pas un cas unique. Dynasty met sur le marché un merlot exclusif, dont le prix devrait s'élever à \$586. Les amateurs de vin chinois ne sont pas arrivés en une fois à ce niveau-là. Ils avaient déjà l'habitude de payer, pour les super premiums des domaines classiques **Great Wall** et **Dynasty**, des prix supérieurs à €60. Les exemples internationaux d'un **Screaming Eagle** (USA) et d'un **Domaine de la Romanée Conti** les font apparemment rêver d'une exclusivité absolue dans leur propre pays. Selon le Wall Street Journal, il existe bel et bien un marché pour ces vins : 44.000 restaurants possédant une licence sont demandeurs d'au moins une bouteille pour pouvoir l'exposer dans leur cave. (div)



Armand Vanden Bulcke

LE NOUVEAU MONDE NE CONNAÎT PLUS LE MARCHÉ BELGE OU EUROPÉEN

“Les grands producteurs du nouveau monde, et il s'agit ici principalement du Chili, font de plus en plus partie des grands conglomérats cotés en bourse avec une évolution des fonctions de pointe» selon **Armand Vanden Bulcke** (de FRUI, cf. également p. 47, “FRUI à 50 ans”). “Les responsables de la vente en Europe ont trop peu d'expérience de nos marchés. Ils ne connaissent plus les nuances, l'histoire ou les différences entre les pays et imposent des chiffres cibles irréalistes.” De cette manière, le travail se complique. “Si les trois P du vin sont Produit, Prix et Partenariat, le troisième point est souvent soumis à de fortes tensions, ce qui est dommage, car le partenariat est le ciment d'une relation à long terme.” (dr)

LE BILAN DU 19^{ÈME} CONCOURS MONDIAL À BRATISLAVA

Pour la 19^{ème} édition du Concours Mondial de Bruxelles, qui a eu lieu à Bratislava, un nouveau record a été enregistré, 8200 références, provenant de 50 pays producteurs. Le nombre de membres du jury qui a dû coter ces vins a pour la première fois dépassé les 300 : 305 pour être exact. Au total, 2408 médailles ont été décernées (29,37%). Le pays hôte, la Slovaquie, a reçu pas moins de 60 médailles. Annonce importante : en 2014, pour la 20^{ème} édition, le CMB revient à l'endroit où tout a commencé : Bruxelles. Voir les grands gagnants des catégories principales. (cf. également p. 44).



Louis Havaux

NOUVELLE ÉTUDE DE GFK SUR LE VIN FRANÇAIS DANS NOTRE PAYS

Il s'agit d'une étude réalisée par Marc Mondus (GfK) à la demande de la Sopexa, qui nous donne également un éclairage sur notre propre marché belge en 2012. La Belgique se défend «raisonnablement» en temps de crise. La consommation du vin connaîtrait une très, très légère augmentation, à savoir de 0,3%. Selon GfK, nous devrions arriver à une croissance moyenne de 0,4% sur les 5 dernières années, depuis le début de la crise bancaire.

Un chiffre intéressant est la proportion de vin dans notre consommation totale de boissons : pas moins de 19%. La bière, malgré la mode autour des bières régionales, perd 2,2%. Les alcools forts connaissent une chute encore plus importante : 7,7%. Le vin tranquille perd 1% en volume mais gagne 1% en valeur. Les vins français conservent leur position de leader du marché, mais les autres vins européens gagnent 4% en volume et 13% en valeur (!). Nonobstant d'autres études, l'étude conclut que les vins du monde devraient perdre 8% en volume et reculer de 5% en valeur. En 2012, l'Italie, le Chili et l'Australie devraient reculer au profit de l'Espagne (qui se place maintenant devant l'Italie). Un autre chiffre étonnant: la grande distribution (y compris les hard-discounters) représente 62% du volume vendu et 67% du chiffre d'affaires en valeur. Le prix moyen par bouteille vendue serait donc plus élevé dans la grande distribution que dans les commerces spécialisés ? On estime que les achats au-delà de la frontière se situent autour de 6% du volume et à environ 8% en valeur.

L'Horeca belge présente un profil différent de celui des pays voisins: 25% de tous les vins consommés sont dégustés

dans l'Horeca. En Allemagne, ce chiffre n'est que de 5% et au Pays-Bas de 8%.

En 2009 déjà, la Sopexa avançait la thèse que 28% des restaurateurs s'approvisionnent directement chez les viticulteurs.

En ce qui concerne le vin français :

- La France reste le leader sur le marché belge

La France représente encore et toujours 58% du volume et 61% en valeur (€144 millions), ce qui équivaut à une troisième place dans le classement d'exportation de la France (en volume) après l'Allemagne et le Royaume-Uni.

En ce qui concerne la consommation régionale, le nord et le sud diffèrent fortement, ce qui s'exprime principalement par l'origine des vins :

- En Flandres, la consommation est plus diversifiée, mais la France récupérerait sa part de marché (jusqu'à 50,8%).

- A Bruxelles et en Wallonie le consommateur reste plus fidèle au voisin français. Il y est question d'une part de marché de 66%.

- Le marché belge vu au travers des lunettes de la Sopexa Le vin est la boisson la plus appréciée de tous les Belges, Flamands ET Wallons. La consommation de vin est considérée comme un plaisir. Mais les producteurs français ont remarqué que la concurrence n'est pas loin et les surveille. Ils savent qu'il faut se battre pour chaque petite part de marché. (lh)

LES DÉTAILS DU BRUSSELS BEER CHALLENGE 2013 SONT CONNUS

En novembre 2012, Bruxelles a été, pendant un week-end, l'épicentre houblonné et malté du monde. Plus de 500 bières provenant de seize pays ont été dégustées par un jury international.

La Belgique est sans aucun doute le pays de la bière par excellence. Notre pays dispose d'une grande expertise et d'une renommée internationale. La Belgique se devait donc d'avoir son concours professionnel de la bière. Le Brussels Beer Challenge a donc semblé l'opportunité unique pour tous les producteurs de bière pour se mesurer aux meilleurs brasseurs internationaux et belges. Cette année (à nouveau en novembre), le BBC se déroulera à Liège. Voici les détails les plus importants :

- 1 juin, début des inscriptions
- 20 août– 25 octobre : réception des échantillons
- 1 & 2 novembre : Brussel Beer Challenge
- Dimanche 3 novembre : Master Class pour professionnels & proclamation des résultats.
- Lieu : Liège





Pinot Luxembourg, mon amour.

Idéal pour accompagner les moules



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



N O U V E L L E S D E S V I G N O B L E S

Le climat, un danger pour les vignobles



La revue américaine **Proceedings of the National Academy of Sciences**, prévoit la réduction de nombreux vignobles d'ici 2050 : Bordeaux, Vallée du Rhône, Toscane, le Chili, la Californie, l'Australie ainsi que des régions d'Europe méridionale toutes menacées par le climat. Par contre d'autres régions au nord de l'Europe, au nord de l'Amérique ou de Nouvelle Zélande seront plus aptes à la viticulture. Pour les vignobles

Européens, quatre modèles de prévisions indiquent selon une donnée médiane une réduction de 68% (de 39% selon la version la plus optimiste et de 86% dans le pire des cas). Les vignobles traditionnels tenteront de ralentir ce processus en plantant en altitude avec des cépages plus résistants ainsi qu'avec de nouvelles méthodes d'arrosage. En Chine, où l'augmentation de la production du vin est la plus importante au niveau mondial, de nombreuses terres notamment en montagne seraient mieux appropriées mais porteraient préjudice aux colonies de pandas déjà en voie d'extinction. Cette étude, est assez critiquée, on s'en doute et ne fait certainement pas l'unanimité. Certaines réactions mettent en cause les modèles numériques qui divergent du réel, et que le prétendu rôle moteur du CO2 n'est qu'une hypothèse non prouvée... (lh)

Dubourdieu: «Le vin rouge doit aussi faire face à une oxydation prématurée (prémox)»

«Il y a dix dans, j'ai dit cela à propos du vin blanc et personne n'a voulu m'écouter», déclare Denis Dubourdieu, professeur en œnologie à l'Université de Bordeaux. « À présent, ce même problème d'oxydation se pose avec le vin rouge. 2003 est évidemment l'exemple le plus frappant, mais 2009 et toutes les récoltes très mûres suivent le même chemin. Je ne parle pas uniquement des vins de Bordeaux, mais aussi de Toscane. En particulier la Rive Droite, avec sa dominance de merlot, est très vulnérable. Dans son laboratoire de recherche de l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV), Dubourdieu a trouvé deux molécules jouant un rôle dans l'oxydation : la ZO1 (arôme de prune) et ZO2 (fruits étuvés). Mais selon Dubourdieu, un autre élément joue un rôle à cet égard : le sulfite semble perdre son efficacité en cas de faible acidité, typique des récoltes mûres. (div)

KAAPWIJN IMPORT DE LEEUW

présente : Les vins d'été tricolores du Cap

En Afrique du sud, on fait du vin depuis 350 ans déjà. Ce n'est donc pas aux vignerons du Cap qu'il faut apprendre où il faut élaborer les meilleurs vins d'été. Les alentours de la ville du Cap abritent des terroirs parfaits pour les vins d'été : des régions plus fraîches le long de la côte et des vignobles situés sur les hauteurs, à flancs de colline, là où les températures baissent fortement durant la nuit. Cela donne des vins frais, avec une acidité raffinée.

De plus, les viticulteurs du Cap recourent aux concepts les plus modernes de la viticulture. Des vendanges très matinales et des macérations froides et de courte durée donnent de superbes arômes de fruit et de l'élégance dans le verre. Même de nombreux vins rouges obtenus de cette manière peuvent être servis légèrement frais.

Ci-dessous, une petite sélection de vins d'été tirée de l'offre de Kaapwijn Import De Leeuw :



1

1 Steenberg H.M.S. Rattlesnake Sauvignon Blanc, Coastal Region 2011, 11,19€

Steenberg est un véritable domaine *state-of-the-art*, dont vous entendrez encore beaucoup parler. Ici, il nous sert un impeccable sauvignon avec des arômes de buis, de citron mûr, de groseille à maquereau, de lychee et une touche de pamplemousse. Le vin a une fraîcheur persistante en bouche, est élégant, avec une belle longueur et une acidité agréable. C'est une finesse à l'état liquide, qui conviendra pour accompagner mille et un plats.



2

2 Douglas Green 'The Beach House', Western Cape 2012, 5,75€

Le domaine de Douglas Green élabore des vins dans un style moderne et se profile comme une marque forte en Afrique du sud. Fort, ce Beach House l'est également, avec un délicieux arôme juteux de fruits d'été écrasés (fraises et framboises bien mûres) et un soupçon de brioche. En bouche, il est souple, rond, sans complexe, avec une fine sucrosité, joliment fondue avec du fruité et de l'acidité. C'est un vin de plaisir par excellence, qui apprécie d'être servi bien frais.



3

3 Ridgeback Shiraz Rosé 2010 'Best Value', Paarl 2010, 8,99€

Ridgeback a connu un départ en fanfare en 2001 avec cinq étoiles pour son Shiraz dans le guide Platter. Il n'est pas rare que les vins de ce domaine affichent 'sold out'. Ici, nous avons un nez de fruits rouges d'été et d'herbes sauvages séchées. En bouche, la texture est délicieusement grasse, avec une matière gourmande, voire onctueuse, une belle structure et une remarquable longueur. Un magnifique rosé de garde, qui atteint son sommet cet été.



4

4 De Toren 'La Jeunesse Délicat', Wine of South-Africa, 11,89€

Le fameux domaine De Toren Private Cellar nous présente ici un vrai tour de force : un vin rouge qui est le résultat d'une courte et audacieuse macération. Un nez de roses, de violettes et de fraises. Après avoir remué le verre apparaissent de la cerise noire et des épices douces. Sur la langue, la texture est crémeuse, tandis que la rondeur flatte les sens. La finale est caractérisée par un joli retour de fruits d'été rouges et noirs. Les tanins sont soyeux. Quel est le secret de ce nectar d'été rouge, qu'il vaut mieux servir légèrement frais ?



5

5 Allée Bleue 'Starlette' Pinotage, Franschhoek Piekenierskloof 2011, 9,99€

Le jeune et ambitieux domaine viticole de l'Allée Bleue nous confie ce Starlette Pinotage, qui est parvenu à décrocher le prix du Best Value Award. Belle robe rouge rubis. Nez de mûres juteuses, avec une pointe d'airelles, de réglisse et de vanille. En bouche, l'ouverture est puissante, avec un fruité généreux sur la langue, mais également une solide structure qui conserve une souplesse à l'ensemble, avec un alcool parfaitement intégré. La fin de bouche parfaitement épicée contribue aussi à faire de ce pinotage un parfait vin de barbecue.

Rendez-vous au National Tasting Center

A Kampenhout, nous avons ouvert en mars un endroit idéal, avec un espace de dégustation et d'exposition de 300 m² : le National Tasting Center. C'est le lieu de rencontre rêvé pour les négociants en vin qui souhaitent inviter et informer leurs clients ou des restaurateurs. Des formations y seront organisées pour les étudiants, le secteur Horeca, les sommeliers, etc. Les entreprises pourront également y chercher l'inspiration. Kaapwijn recherche encore des collaborateurs dans certaines régions. N'hésitez pas à prendre rendez-vous pour venir découvrir notre assortiment au centre de dégustation: office@kaapwijn.be

I VINOTOP I

par Alain Bloeykens

LOIRE

Si les records existent, c'est pour être battus. La rédaction de VINO vient en tout cas d'en battre un nouveau. En effet, qui aurait osé supposer que pas moins de 85 vins de Loire différents – aux divers arômes, couleurs et styles – auraient été envoyés... D'un point de vue organisationnel, il s'agit d'un véritable exploit puisque quatre jurys différents ont été nécessaires pour pouvoir évaluer et commenter toutes les bouteilles.

Et quelle est la conclusion principale que l'on puisse en tirer ? Un rapport qualité prix concluant, rarement vu auparavant. Cette superbe vallée produit, en effet, de délicieux vins. D'ailleurs, il y en a pour tous les goûts : du vin blanc frais, vif et accessible (pensons au Sauvignon de Touraine corsé) aux vins plus relevés souvent dotés d'une excellente structure minérale (notons au passage le nombre important de vins de Sancerre sélectionnés), le retour remarquable du Cabernet d'Anjou (souvent très fruité avec un bon dosage de sucre résiduel), étonnamment beaucoup de rouges relevés, même pour des millésimes plus anciens avec surtout du Chinon, Saumur et S. Nicolas de Bourgueil dans un rôle prédominant jusqu'aux vins superbement doux et équilibrés que l'on retrouve surtout vers le Coteaux du Layon qui a su remporter quelques beaux prix.

Épinglons également l'absence de vins défectueux en dépit du grand nombre d'échantillons, très peu de déceptions sur une grande fourchette de millésimes. Les grands millésimes remportent sans aucun problème des sélections. Les échantillons des années plus pauvres n'ont pas été présentés. Notons aussi que 15 vins n'ont pas atteint le minimum olympique, ce qui est aussi un record !

Avec tous nos remerciements au vaste jury !

Acheteur : Inge Straetmans

Consultants : Denis Blaimont, André Gigantelli,
Freddy Steens, Eric Merny

Enseignant : Alexandre Ravays

Importateurs : Geert van Geert, Mireille Cerpentier, René
Couvreur, Marc Dulst, Jiri Peijffers, Rita Tweepenninckx

Journalistes : Louis Havaux, Dirk Rodriguez,
Bruno van Geyseghem, Marc Vanel

Producteur : Kathleen Van den Berghe



FAVORIS 90% ★★★



Château de la Soucherie, Côteaux du Layon Chaume 2010

Excellent vin liquoreux, parfaitement équilibré et extrêmement élégant. Teinte jaune doré, nez charmant, beau fruit, pêche et abricot mûrs, impressions de miel et de fleurs blanches, fin dans la bouche, joliment frais, élégant, l'acidité et le sucré se complètent parfaitement, longue finale, fraîcheur malgré une riche diversité. Extra!

Soete Huys/De Vinotheek/Maison des Vins Fins, 24,95€ – 94% **P/Q**



Wilfrid Rousse 'Clos de la Roche' Chinon (rouge) 2008

Couleur encore très jeune, rouge rubis avec des notes violettes, peu d'évolution, nez harmonieux, raffiné, parfait mélange entre les fruits rouges et noirs, complété par un peu de menthol et de poivre blanc, attaque soyeuse, fruits juteux et encore croquants, les tanins et les acides se fondent harmonieusement, excellente longueur, bel exemple d'équilibre.

Wijnen en Likeuren Dulst, 16,60€ – 91% **P/Q**



Vallée Gerald 'Le Vau Jaunier', Saint Nicolas de Bourgeuil 2006

Excellente expression de Cabernet franc bien mûr, débordant de jeunesse et à peine évolué. Rouge rubis, nez discret et fin, joliment brillant, fruits rouges mûrs, légèrement épicé, café torréfié, très complet, attaque fraîche, étonnamment beaucoup de fruits, bien juteux, tanins parfaitement intégrés, équilibré et doté d'une longueur impressionnante.

Christiaens Wijnhuis, 16,85€ – 92% **P/Q**



Domaine du Closel (Château des Vaults) 'Clos du Papillon' Chenin Blanc, Savennières 2007

Vin magistral qui a fait grande impression par sa riche plénitude et sa très longue finale. Couleur pleine avec des teintes jaune doré, nez stupéfiant, présence de fleurs blanches mais également de miel et de fruits exotiques, plénitude et rondeur en bouche, bien gras mais avec de la finesse, parfaitement équilibré, reste bien frais et donne immédiatement envie de se resservir un deuxième verre.

Savino, 26,70€ – 91%



Domaine Langlois Château 'Vieilles Vignes', Saumur 2005

Vin très spécial qui a su surprendre notre jury par sa complexité, son équilibre et son caractère encore très juvénile. Nez très étoffé, fruits très mûrs, voire légèrement trop mûrs avec des notes légèrement oxydatives mais étonnamment fraîches, complétées par des épices douces et des fleurs, relevé, voire onctueux en bouche, beaucoup de texture, très diversifié, équilibre parfait, reste bien frais. Vin très complet qui ne laissera personne indifférent.

Cinoco, 18,47€ – 90% **P/Q**



CHRISTIAENS WIJNHUIS

Kapittelstraat, 20 – 3740 Bilzen | Tél. 0032 (0)89 85 40 29
info@christiaens-wijnhuis.be | www.christiaens-wijnhuis.be

FORTEMENT RECOMMANDÉS 85% ★★



Jacolin 'Le Prieuré de Saint-Céols', Menetou-Salon 2012

Vin jeune et bien typé, nez expressif avec de belles notes de zeste d'agrumes et de pamplemousse, excellente fraîcheur en bouche, pur, passionnant jusqu'à la fin. Finale étonnamment longue, très fruité, avec une note agréablement amère tout à la fin.

La Fontaine aux Vins, 10,95€ – 89% **P/Q**



Laporte 'Les Grandmontains', Sancerre 2011

Sancerre frais et très reconnaissable, qui impressionne par son caractère minéral, nez exubérant, fruits blancs, avec également des notes de minéraux et de silex, équilibre parfait en bouche, acides subtils qui se mélangent parfaitement aux fruits, longueur et plénitude mais surtout extrême fraîcheur.

Vasco, 15,50€ – 89% **P/Q**



Domaine de la Roche Ville 'La Dame', Saumur 2010

Vin très spécial, riche et complexe, avec une couleur pleine, joliment brillant. Bouche et nez nerveux, excellents fruits, bien juteux, parfait équilibre, bonne diversité et belle longueur.

Hasselt Millésime, 19,00€ – 89%



Domaine de la Garrelière 'Gamay Sans Tralala', Touraine 2011

Cabernet très reconnaissable, nez attrayant, légèrement végétal, poivre vert, pivoine mais aussi fruits croquants, plein et juteux en bouche, excellente structure de tanins, fraîcheur minérale dans la finale.

Vino Mundo, 11,95€ – 88%



Château de Minière 'Vignes Centenaires', Bourgueil 2009

Couleur rouge intense, fait penser à de la cerise foncée, nez très agréable, voire légèrement sensuel, tout d'abord des violettes, puis un mélange de fruits rouges et noirs, un peu brûlé, attaque relevée, fruits du début jusqu'à la fin, un peu d'amertume bien intégrée, longueur et fraîcheur.

Van Hende, 20,00€ – 89%



Vignobles Berthier 'Domaine des Claireaux', Sancerre 2011

Beau Sancerre, très typé, couleur légère avec une teinte verte, beau nez, herbeux, agrumes et asperges, très élégant en bouche, vin très vital avec des fruits croquants et des notes minérales, bonne sobriété et belle plénitude, reste intensément fruité jusqu'au plus profond de la finale.

Wijnen en Likeuren Dulst, 13,09€ – 88% **P/Q**



Regis Neuau 'Domaine de Nerleux', Saumur-Champigny 2010

Couleur concentrée, nez charmant, fruits mûrs, voire légèrement confits, surtout des groseilles mais également des épices douces et de la vanille, attaque relevée, cerises mûres, bonne fraîcheur, reste charmant et surtout vivant.

Christiaens Wijnhuis, 10,00€ – 89% **P/Q**

Domaine Vacheron, Sancerre 2011

Sancerre doté de plénitude et d'une belle diversité, nez remarquable, varié, carambole, silex mais aussi brioche et pain d'épices, sobriété et nervosité en bouche, type clairement minéral, excellent équilibre, beaux fruits mûrs encadrés par une bonne acidité fraîche.

Dercor, 21,19€ – 88%



Les Producteurs du Saumurois 'Les Arpents', Saumur-Champigny 2011

Teinte rouge foncé avec des notes violettes, nez fruité, surtout des fruits noirs, également des cerises et un soupçon de poivre, attaque intense, mélange de fruits rouges et noirs, bonne structure, rond et facile à boire, bonne longueur.

Colruyt, 5,99€ – 87% **P/Q**

Château de Parnay 'Cuvée Historique', Saumur-Champigny 2008

Couleur rouge foncée, peu d'évolution, nez attachant, exubérant, mélange de cerises, soupçon de noix de muscade, très complet, attaque vive, bonnes sobriété et nervosité, surtout des fruits à pépins rouges, belle structure de tanins, excellente longueur.

The Vine, 18,50€ – 89%

J. Mourat Château Marie du Fou (rosé), Fief Vendéens Mareuil 2012

Très beau rosé de terrasse avec beaucoup d'arômes et de saveurs, teinte rose saumon et brillante, fruits rouges mûrs, surtout fraises et abricots, également un peu d'agrumes, belle plénitude en bouche, bien sec et rafraîchissant, acidité relevée à la fin, rosé très vivant.

Wijnfestijn / In Vinum Vitae / Jopivino, 8,30€ à 9,95€ – 87% **P/Q**



Laporte 'Le Bouquet' Sauvignon Blanc, VdP du Val de Loire 2012

Teinte jaune très léger avec des notes vertes, nez surprenant, varié, agrumes, pomme verte mais également un soupçon exotique, attaque fraîche et nerveuse, très accessible, apprécié de tous, fruité de l'attaque à la finale, belle amertume à la fin.

Vasco, 9,90€ – 88% **P/Q**

Joël Taluau 'Cuvée du Domaine', Bourgueil 2010

Couleur rouge foncé profond, belle concentration, nez agréable, myrtilles mais également cassis, réglisse et épices légèrement sucrées, attaque relevée, reste bien fruité mais également structure de tanins relevés, belle fraîcheur, a encore du potentiel, demande même encore un peu de patience.

Vasco, 8,80€ – 87% **P/Q**

**Domaine des deux Moulins 'Les Ruettes' (liqueureux),
Coteaux de l'Aubance 2010**

Couleur jaune doré avec des tons ambrés, nez agréable, raffiné et diversifié, surtout de pêches et d'abricots mûrs mais également de raisins secs et de miel fondu, très élégant en bouche, gras, tout d'abord délicatement relevé et immédiatement contré par des acides frais, excellent équilibre et belle longueur.

The Vine, 10,00€ – 87% **P/Q**

Château de Minière 'Rouge de Minière', Bourgueil 2011

Couleur rouge intense, nez captivant, très attirant, fruits rouges mûrs, vanille, épices douces et poivre frais, bouche de fruits noirs savoureux, croquants entre les dents, plénitude et bonne fraîcheur, belle longueur.

Van Hende, 10,50€ – 87% **P/Q**

Domaine Chavet, Menetou-Salon 2011

Un Menetou-Salon vivant et bien nerveux, l'expression pure du Sauvignon, fraîcheur fruitée dans le nez, agrumes, citron vert mais également pamplemousse rose, attaque subtile, vivant, belle expression fruitée, acidité tranchante à la fin, vin d'été par excellence.

Les Tourinners, 11,80€ – 87% **P/Q**

**Domaine du Closel (Château des Vaults) 'Une Émotion' (rouge),
Anjou 2010**

Anjou particulièrement réussi qui a tout pour plaire, belle couleur, nez vif, plénitude, fruits mais également laurier, thym et bois bien dosé, frais et fruité en bouche, extrêmement agréable, tanins joliment mûrs, parfait équilibre, un beau vin.

Savino, 13,00€ – 87%

J. Mourat Moulin Blanc Pinot Noir, IGP Val de Loire - Vendée 2012

Très élégant pinot, au nez et à la bouche charmant, fruits, cerises, complétés par des épices douces, belle structure acide, bon équilibre, longue finale avec surtout des tanins juteux tout à la fin.

Wijnfestijn / Quality Wines / Wijnen Goyens, 13,25€ à 14,50€ – 87%

Domaine Langlois Château 'Vieilles Vignes', Saumur-Champigny 2009

Couleur intense, très belle plénitude, nez relevé, surtout des fruits noirs, sirop de cassis, délicatement épicé, attaque très fraîche, fruits de bouche croquants, à nouveau une bonne fraîcheur et des tanins étonnamment relevés dans la finale.

Cinoco, 18,47€ – 87%

Domaine de la Renière 'Clos de la Cérisaie Vieilles Vignes', Saumur 2010

Saumur relevé au nez et à la bouche impressionnant, teinte foncée, nez de fruits noirs, légèrement grillé et fumé, joliment juteux en bouche, tanins parfaitement dosés, larges arômes, beau relief, excellente fraîcheur dans la finale.

The Wine Corner, 8,70€ – 87% **P/Q**

Domaine Octavie Sauvignon Blanc (Terra Vitis), Touraine 2011

Touraine aromatique et largement accessible, nez attirant, principalement des agrumes, également citron vert et ananas mûrs, parfait en bouche, excellents fruits encadrés par une bonne fraîcheur, bien nerveux et vivant, très pur dans la finale.

Wijnimport Couvreur, 6,70€ – 86% **P/Q**

J. Mourat Chenin 'Sacré Blanc', IGP Val de Loire - Vendée 2012

Intense couleur jaune, joliment brillant, nez de fruits jaunes mûrs, légèrement butyreux, notes exotiques. Attaque bien sèche, joliment gras mais néanmoins frais, à nouveau des fruits jaunes mûrs, large structure gustative, finale pleine, vin de table.

Wine Brands Ambassadors, 9,00€ à 11,00€ – 86% **P/Q**

Domaine Reverdy Ducroux 'Beau regard', Sancerre 2010

Sancerre très relevé, belle couleur pleine, nez de fruits mûrs, zeste de citron vert, pamplemousse, soupçon de toast, frais et quand même assez gras en bouche, beaucoup de structure, fruits dominants, belle finale avec une amertume attrayante.

Dercor, 14,07€ – 86%

Laporte 'Le Rochoy', Sancerre 2011

Sancerre très frais avec un beau caractère minéral, nez exubérant, surtout du pamplemousse, du citron vert mûr et même légèrement herbeux, nerveux, picotant un peu en bouche, excellents fruits, à nouveau du pamplemousse rose, excellente fraîcheur et belle amertume au plus profond de la finale.

Vasco, 17,30€ – 86%

Château de la Soucherie, Cabernet d'Anjou 2012

Beau Cabernet d'Anjou, très léger et fraîchement vinifié, nez attrayant, surtout des framboises et des myrtilles, également un peu de sureau, excellente fraîcheur en bouche, bien fruité, un soupçon de sucre résiduel mais bien dosé, avec une petite amertume jusqu'au plus profond de la finale.

Soete Huys / De Vinotheek / Maison des Vins Fins, 7,85€ – 86% **P/Q**

Domaine Robert Sérol 'Les Originelles', Côte Roannaise 2012

Gamay très agréable et charmant, très fruité, surtout des fruits rouges mais avec des notes exotiques bien marquées, léger et juteux en bouche, vin qui plaît à tout le monde, acides bien dosés, reste joliment frais, grand vin dans son propre style.

Soete Huys, 8,15€ – 85% **P/Q**

Domaine Danielle de l'Ansée Sauvignon Blanc, Touraine 2011

Sauvignon vif et bien sobre, qui sait charmer par sa variation, nez exubérant, agrumes mais également fleurs et minéraux, grande pureté, fruits croquants en bouche, même légèrement exotiques, bonne plénitude et belle longueur.

Dercor, 6,27€ – 85% **P/Q**

Domaine de la Renaudie Sauvignon Blanc, Touraine 2011

Couleur très claire, nez tout d'abord un peu herbeux, ensuite marqué de notes exotiques et de fruits tropicaux, acidité relevée en bouche mais plénitude suffisante, surtout des agrumes mûrs et du pamplemousse, finale sobre, étonnamment longue.

Soete Huys, 7,15€ – 85% **P/Q**

Domaine Philippe Meslet, Saint Nicolas de Bourgeuil 2011

Saint-Nicolas encore jeune mais très accessible avec surtout des fruits charmants, profonde teinte violette, d'abord un peu de poivron dans le nez, ensuite, un mélange de fruits des bois rouges et noirs, belle plénitude en bouche, tanins relevés mais bien juteux, belle finale très fruitée.

Les Tourinners, 7,80€ – 86% **P/Q**

Pierre Archambault, Menetou-Salon 2011

Un Menetou bien sobre, qui plaît à tout le monde et sait séduire par ses arômes fruités exubérants, avec surtout des agrumes mûrs, du zeste de citron vert et même un peu de fruits blancs mûrs. Excellent mélange également de fruits et acidité fraîche en bouche, bien sobre et vif, fraîcheur minérale dans la finale.

Schenk – 85%

J. Mourat Château Marie du Fou (rouge), Fief Vendéens Mareuil Blanc 2011

Vin rouge étonnamment relevé, très beau nez, surtout des fruits noirs et rouges, légèrement épicé et reste bien frais, richement étoffé en bouche, fruits croquants, tanins bien mûrs et fraîcheur ronde dans la finale.

Wijnfestijn/In Vinum Vitae/JQuality Wines /Jopivino/Verlinden,
8,30€ à 9,95€ – 85% **P/Q**

Baumard 'Carte d'Or', Coteaux du Layon 2010

Délicieux vin de dessert, ce Coteaux du Layon a surtout fait impression par son excellent équilibre, beau jaune doré, abricots mûrs, nez de pêche et de miel, parfait équilibre entre douceur et acidité en bouche, fruits exotiques juteux, longue finale, largement nuancé.

Hasselt Millésime, 17,00€ – 85%

AANBEVOLEN 80% ★

Domaine de la Renière 'Cuvée Alliance', Saumur Coulée de la Cérisaie 2009

Soete Huys, 8,10€ – 84% **P/Q**

Domaine de la Roche Ville 'Le Page', Saumur-Champigny 2010

Hasselt Millésime, €10,00 – 84%

Paul Buisse 'Elevé en Barriques' (rouge), Chinon 2011

Vasco, 10,55€ – 84%

Domaine Reverdy 'Beau Chêne', Sancerre 2011

Colruyt, 11,99€ – 84%

Domaine du Closel (Château des Vaults) 'La Jalousie' Chenin Blanc, Savennières 2010

Savino, 14,00€ – 84%

Domaine Bernard Reverdy 'Vieilles Vignes', Sancerre 2011

Cinoco, 15,25€ – 84%

Château de Parnay 'Clos d'Entre les Murs', Saumur 2007

The Vine, 20,00€ – 84%

Henry Marionnet 'Domaine de la Charmoise' (Gamay), Touraine 2011

Carrefour Belgium, 6,99€ – 83% **P/Q**

Domaine Chainier 'Château de la Roche' Sauvignon Blanc, Touraine 2011

Schenk, 83%

François Plouzeau 'Le Chenin de la Colline', Touraine 2011

Vino Mundo, 11,36€ – 83%

Château de la Soucherie, Anjou Blanc 2010

Soete Huys / De Vinotheek / Maison des Vins Fins, 11,95€ – 83%

Les Varinelles Rosé, Sancerre 2011

Carrefour Belgium, 12,19€ – 83%

Domaine FL Chamboureau Chenin Blanc, Savennières 2008

Dercor, 18,30€ – 83%

Domaine Matignon 'Gourmandise', Cabernet d'Anjou 2011

Wijnimport Couvreur, 5,35€ – 82% **P/Q**

Domaine de la Touquetière, Muscadet sur Lie Côtes de Grandlieu 2012

Carrefour Belgium, 5,49€ – 82% **P/Q**

Caves du Père Auguste 'Cuvée des Marreux' (Cot), Touraine 2011

The Singing Vineyards, 7,50€ – 82%

Château de la Soucherie 'Champs aux Loups', Anjou Villages 2010

Soete Huys / De Vinotheek / Maison des Vins Fins, 14,50€ – 82%

Caves du Père Auguste Chenin Blanc, Touraine 2011

The Singing Vineyards, 7,20€ – 82%

Domaine de l'Aumonier Sauvignon Blanc, Touraine 2011

Wijnen en Likeuren Dulst, 7,96€ – 82%

Clos de la Chapelle 'Prestige', Muscadet Sèvre et Maine 2011

Colruyt, 5,09€ – 81% **P/Q**

Domaine des Charmes, Cabernet d'Anjou 2011

Carrefour Belgium, 5,49€ – 81% **P/Q**

Domaine du Val Brun – Eric Charruau 'Les Silices', Saumur-Champigny 2011

Vasco, 8,75€ – 81%

Couly-Dutheil 'René Couly', Chinon 2011

Wijnen en Likeuren Dulst, 9,44€ – 81%

Domaine des deux Moulins 'Le Clos du Chat', Anjou – Villages Brissac 2009

The Vine, 11,00€ – 81%

Hubert Brochard, Sancerre 2011

Chacalli Wines, 13,25€ – 81%

Domaine de l'Aumonier 'Cuvée Henri' Chenin Blanc, Touraine 2011

Vino Mundo, 10,36€ – 80%

Domaine Cédric Bardin, Pouilly-Fumé 2011

Wijnimport Couvreur, 10,70€ – 80%

Domaine du Chaillot 'Parenthèse', Châteaumeillant 2011

Les Tourinners, 13,20€ – 80%

Domaine Régent-Bigot 'Fosse aux Loups', Coteaux du Layon Rablay 2011

Triumvino, 10,90€ – 80%

Jacolin 'Le Prieuré de Saint-Cols' Rosé, Menetou-Salon 2012

La Fontaine aux Vins, 10,95€ – 80%

Domaine Gibault Evasion Sauvignon, Touraine 2011

Christiaens Wijnhuis, ??,??€ – 80%

LES VINS DE LOIRE

Au goût des Belges

*Bruxelles,
un début de soirée de juillet...*



Les rosés du Château Cavalier et du Domaine de la Clapière

Des virtuoses pour l'été

La Famille Castel porte de plus en plus le vin rosé dans son coeur. En voici la preuve: cette année, les Châteaux et Domaines Castel présentent deux véritables virtuoses.

Chez Castel, lorsque l'on parle des Châteaux & Domaines Castel, ce sont les propriétés privées du groupe qui sont à l'honneur. Elles possèdent leurs propres vignes et n'ont qu'un objectif: produire le fin du fin, sans aucun compromis sur la qualité. Le Château Cavalier et le Domaine de la Clapière en sont les preuves vivantes. Tous deux ont fourni des efforts considérables pour devenir des références dans le monde du rosé. Ils en récoltent les fruits aujourd'hui.

Domaine de la Clapière

Le Domaine de la Clapière est en de bonnes mains : celles de **Sophie Palatsi**, la petite-fille de feu Jean Castel. Sophie est non seulement la propriétaire du domaine, mais elle est aussi la responsable management au sein de Castel.

Elle connaît mieux que quiconque La Clapière, un domaine de 30 hectares proche de Pézénas, dans le Languedoc. Le domaine a choisi depuis de nombreuses années la voie d'une viticulture durable.

Il a d'ailleurs acquis le label Terra Vitis. Même s'il produit aussi bien du rouge que du blanc et du rosé, il possède un terroir qui se prête merveilleusement à la production de ce dernier. « Grâce à sa situation en altitude, la vendange s'y déroule deux semaines plus tard que chez nos voisins. Cela signifie que les raisins possèdent toujours un grand potentiel de fraîcheur et un degré d'alcool relativement faible: idéal pour un rosé, » nous confie Sophie Palatsi. Le vin est surtout basé sur le cépage cinsault, qui est présent sous toutes ses formes (jeune, à maturité et vieilles vignes) dans le vignoble de La Clapière. Les petites quantités de syrah et de cabernet-sauvignon qui l'accompagnent dans l'assemblage donnent au vin davantage de complexité et de structure. La technique utilisée est celle du pressurage direct, avec de très petites parties de saignée de vin rouge.

Notes de dégustation Domaine de la Clapière Rosé 'Jalade', IGP Pays d'Oc 2012

Une robe d'un joli rose saumon, avec un peu de pelure d'oignon sur les bords du disque. D'entrée de jeu, le vin se montre très généreux : fruit éclatant.



Sophie Palatsi

tant (framboise, fraise, myrtille, soupçon de pamplemousse) et une touche de cuberdon, avec des nuances florales de fleurs blanches. Il a du volume en bouche, un retour généreux de fruits estivaux, mais aussi une fine acidité qui maintient le tout parfaitement en équilibre. La finale corsée, avec un peu d'herbes sauvages, et la longueur de la fin de bouche donnent envie... de boire un second verre.

A TABLE: le Domaine de la Clapière Rosé 'Jalade' est clairement un rosé qui fera merveille aussi bien sur une terrasse estivale qu'à table. Il sera le compagnon parfait d'une salade folle, de tapas, de charcuteries, de pains de viande, de fruits de mer et de viandes blanches. Les desserts délicats aux fruits lui conviendront également.

Château Cavalier

En tant que domaine situé en Provence, le Château Cavalier a une mission très claire: élaborer un rosé de grande classe. Point à la ligne ! Avec ses 140 hectares proches de Vidauban, le domaine est d'ailleurs devenu l'un des plus grands acteurs du monde du rosé de tout le sud de la France. Cela fait dix ans que le Château Cavalier appartient à la Famille Castel. Durant cette période, elle a investi dans de nouvelles parcelles et dans une superbe infrastructure, avec un contrôle des températures 'state-of-the-art'. Sans oublier, un indispensable drainage et une irrigation goutte à goutte dans le vignoble.



Olivier Dauga

Récemment le domaine a pu attirer l'œnologue Olivier Dauga, pourtant originaire de Bordeaux. «J'ai été un peu par hasard impliqué dans un domaine proche de Sainte-Victoire, en Provence. J'y aidais un ami à y faire du rosé, et de fil en aiguille, je me suis attaché à cette région sauvage, avec ses collines abruptes et ses rochers. Chaque jour, on y aperçoit des aigles », explique Olivier Dauga. Deux aspects ont achevé de le convaincre : chez

Cavalier, il a pu disposer des moyens nécessaires pour élaborer un grand rosé et reçu l'assurance de pouvoir travailler de manière écologiquement responsable.

Pour lui, faire un bon rosé n'a rien de secret: «Pour commencer, il faut vendanger la nuit et éviter le contact avec l'air. Ensuite, il faut une macération pré-fermentaire à très basse température (entre 0 et 2°C) et un contrôle strict de la température lors de la fermentation elle-même, ceci sans utilisation de la moindre levure aromatique ou artificielle.» C'est de cette manière que le Château Cavalier du nouveau millésime



2012 a obtenu sa robe d'un rose léger et ses arômes naturels de fruits. Son faible degré d'alcool (12%) rend également cet assemblage de grenache et de syrah terriblement attrayant. Sophie Palatsi en connaît elle aussi un rayon sur les avantages de l'irrigation dans le sud: «Lors des vagues de chaleur, les raisins ont tendance à devenir plus compacts ou à se dessécher à cause du stress hydrique. Cela donne un goût rustique désagréable au vin. Grâce à l'irrigation goutte à goutte, nous sommes parvenus

à conserver la fraîcheur de nos rosés.»

Notes de dégustation Château Cavalier, AOP Côtes de Provence 2012

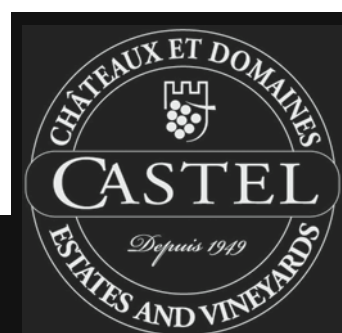
La robe du Château Cavalier est en quelque sorte devenue un standard dans le sud: un rose saumon très léger et délicat. Le nez présente une ouverture complexe, avec du fruit et de la finesse: fleurs estivales, fruits rouges et agrumes (également un soupçon de pamplemousse) avec des nuances fraîches et minérales. En bouche, le vin est subtil, avec un retour délicat de fruits estivaux bien mûrs et une fraîcheur sur toute sa longueur. La structure de ce vin en fait le compagnon idéal d'une table estivale. Il a une belle longueur en bouche et reste remarquablement vif. Et pas question de sucres résiduels, malgré un degré d'alcool faible de 12%.



Relais de Cavalier et Château Cavalier Prestige

Outre son vin étendard, le domaine produit également Relais de Cavalier et Château Cavalier Prestige. Relais de Cavalier est un agréable second vin, qui associe des arômes joliment nuancés à une fraîcheur persistante. Château Cavalier Prestige, par contre, est un rosé de luxe vieilli en fûts. Il possède une expression aromatique particulière, que lui confère une large présence de syrah, ainsi qu'un remarquable potentiel de garde, dû à son passage dans des fûts en bois d'acacia. Vous avez bien lu : du bois d'acacia, plutôt que du chêne ! Olivier Dauga: «Nous avons consciemment recherché un bois qui ne marquerait pas un vin aussi délicat que ce rosé et qui ne rendrait pas sa texture trop grasse.»

A TABLE: le Château Cavalier est un rosé de classe. Grâce à sa structure et sa fin de bouche fraîche, il convient aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement de plats estivaux raffinés, comme des salades légères, des tartares de poisson ou de viande, des fruits de mer, des plats de poisson à chair blanche sans sauce à la crème, des charcuteries fines, des plats de viande blanche et des volailles.





Bordeaux 2012

Les primeurs

Par Abi Buhr, Baudouin Havaux, Louis Havaux et Bernard Sirot

Comment classons-nous les vins dégustés ?

Ce classement résulte d'un consensus (souhaité objectif) entre nos quatre dégustateurs, pour des vins toujours dégustés à l'aveugle quand c'était possible. Nous classons les vins dans leur appellation et leur propre classement (Par exemple : ceux de 1855, de Saint-Emilion, de Pessac-Léognan et Sauternes-Barsac), les Crus Bourgeois et les « non classés »...). Certaines appellations n'ont pas de classement officiel (ex. : Pomerol, les Graves, Les Côtes de Bordeaux, etc...). Il ne faut pas comparer, par exemple, les « coups de cœur » des Crus Classés en 1855 en Pauillac ou Saint-Julien... avec ceux des Côtes de Bordeaux. Compte tenu de la précocité de ces dégustations et de l'instabilité de certains échantillons, nous ne donnons pas de cotations. Nous vous présentons « sans ordre » dans chacun de nos classements les vins en : Coups de Cœur, Excellents à Très Bons. Faute de place, nous n'avons pu vous donner tous les commentaires.
Infos : louishavaux@vinopres.fr.



Margaux
60 vins dégustés

Hors Classement, Coup de Cœur: Ch. Margaux (Toujours en tête avec panache dans son appellation. Grande harmonie).

Coup de Cœur Crus Classés: Prieuré Lichine

(Belle confirmation pour ce cru bien suivi par Stéphane Derenoncourt, qui a souvent été remarqué cette année notamment en Rive Droite) Vin ample riche, gras, tanins présents mais souples, bel avenir...).

Coups de Cœur Crus Bourgeois: Mongravey (souple, élégant, concentration moyenne et harmonieuse, un gentil Margaux de plaisir) et Bellevue de Tayac (un Margaux assez classique, puissant et gourmand, souple et charnu).

Coups de Cœur Crus Non Classés: Siran (C'est la bonne surprise dans l'appellation, mais une

juste récompense pour le travail accompli. On y trouve du fruit, du gras, un bel équilibre et des tanins souples, une belle amplitude, de l'élégance et du charme, sans complexe d'un vrai cru classé) et Labégorce (Autre beau succès pour ce cru bien charpenté mais très équilibré, très beaux fruits rouges, du gras et de la rondeur dans les tanins. Bref de l'élégance!).

Excellents Crus Classés: En tête: Palmer (sans surprise), Durfort-Vivens (belle confirmation), Boyd-Cantenac, Cantenac-Brown, Desmirail, Ferrière, Lascombes, Marquis

Second certes... mais premier dans les esprits

CHATEAU LASCOMBES
33460 MARGAUX
Tél.: +33 (0)5 57 88 70 66 - Fax: +33 (0)5 57 88 72 17
E-mail : visite.lascombes@chateau-lascombes.fr
www.chateau-lascombes.com



L'Art et le Vin...

CHATEAU
CLAUZET
SAINT-ESTÈPHE



BARON VELGE

Tél. 33 (0)5 56 59 34 16
clauzet@chateauclauzet.com

de Terme, Pouget, Malescot Saint-Exupéry, du Tertre, Brane Cantenac, Rauzan Ségla, Giscours, Ensuite: Dauzac, Rauzan Gassies, Marquis d'Alesme, d'Issan, Kirwan.

Excellents Crus Bourgeois: d'Arsac, Haut Breton Larigaudière, Paviel de Luze, Tour de Mons

Excellents Crus Non Classés: En tête: Monbrison (confirmation) d'Angludet, Pavillon Rouge de Margaux, Alter Ego (Palmer). Ensuite: Marojallia, Clos du Jaugueron, M de Malleret, Clos Margalaine.

Très Bons Crus Non Classés: Marsac-Seguineau, Chantelune, La Bessane, Mille Roses, La Gurgue, Pontac-Lynch, Deyrem Valentin.

Très Bons Crus Bourgeois: La Tour de Bessan.

un grand Pauillac) et Pichon Longueville (Baron) (Ce n'est pas une surprise ! Belle concentration intense et fruitée avec des tanins présents mais fins, très racé, un tout grand vin. Nouvelle confirmation).

Coup de Cœur Crus Bourgeois: Tour Sieujean (Charmeur, bien structuré, du fruit, des épices, de tanins fondus, souple, belle complexité).

Coup de Cœur Crus Non Classés: Le Petit Mouton (Rothschild) (Nous avons craqué pour ce «petit» grand vin qui a beaucoup de similitudes avec son grand frère: souplesse, fruité, élégance dans une bonne structure tannique souple).

Excellents Crus Classés: en tête: Pontet-Canet, (confirmation évidente) Grand-Puy Ducasse (bonne surprise), Lynch-Bages, Clerc Milon, Pichon Comtesse de Lalande, Lynch-Moussas, Haut-Bages Libéral Grand-Puy Lacoste. Ensuite: Duhart-Milon, Haut-Batailley. En Finale: d'Armailhac, Croizet-Bages, Pédesclaux.

Excellent Crus Bourgeois: Haut Bages Monpélou.

Excellents Crus Non Classés: Bellegrave, Les Forts de Latour, Les Carruades de Lafite, Le Pauillac de Latour, Les Tourelles de Longueville, Réserve de la Comtesse, Pibran.

Très Bons Crus Bourgeois: Plantey, Fonbadet, La Fleur Peyrabon.

Pauillac

47 vins dégustés

Hors classement: Coups de cœur, Crus Classés: Mouton Rothschild, Lafite Rothschild suivi de Latour (dégusté mais plus présenté en primeur) Comme d'habitude, jolis tirs groupés dans cette appellation. Tous les trois d'un très haut niveau !

Coups de Cœur Crus Classés: Batailley (une belle surprise et aussi une confirmation. Belle charpente, texture précise et élégant, superbes tanins, bel équilibre, riche, long,



Saint-Estèphe

48 vins dégustés

Coups de Cœur Crus Classés: Comme d'habitude difficile à séparer ces deux «stars»: Cos d'Estournel (Très concentré tanins très présents mais de qualité, puissant à attendre un bel avenir). Montrose (impressionnant, de grands cabernets sauvignons mûrs et une grande rigueur dans la vinification, il a tout en concentration et harmonie).

Coup de Cœur Crus Bourgeois: Clauzet (Une nouvelle fois, pas évident de séparer les

deux châteaux «Belges» Clauzet avec celui du regretté Gaëtan Lagneaux «Petit Bocq». Clauzet s'impose par son style classique, son élégance, la maîtrise des tanins, sa densité, son fruit, sa fraîcheur, sa gourmandise et son charme).

Coup de Cœur Crus Non Classés: de Pez (Joli vin séduisant et complexe, bel équilibre, tanins et boisé fins bien fondus, ample dès l'attaque, beaux fruits et épices douces. Très agréable).

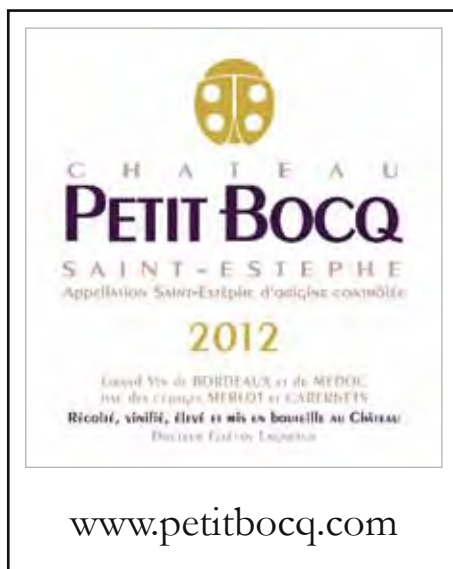
Excellents Crus Classés: En tête: Calon Ségur. Ensuite: Cos Labory et Lafon-Rochet.

Excellents Crus Bourgeois: En tête: Petit Bocq et L'Argilus du Roi. Ensuite: La Haye, de Côme, Beau Site, Le Boscq, Peyrat Fourthon, Saint-Pierre de Corbian, Laffitte Carcasset, Tronquoy Sainte-Anne.

Excellents Crus Non classés: Ormes de Pez, Phélan-Ségur, Haut-Marbuzet, Meyney, Les Pagodes de Cos d'Estournel, Marquis de Calon, La Dame de Montrose, Tronquoy-Lalande, Capbern Gasqueton, Tour des Termes, Maescasse, Haut-Beauséjour.

Très Bons Crus Bourgeois: Sérilhac, Le Crock, Lilian Ladouys, Tour de Pez, La Commanderie, Ladouys, Liversan, Beau-Site, Tour Saint-Fort, La Haye

Très Bons Non Classés: Andron Blanquet, la Tour de By, Ségur de Cabanac, Pomys.



www.petitbocq.com

Saint Julien

34 vins dégustés

Coups de Cœur Crus Classés: Deux vedettes incontestées! Léoville-Las-Cases (grandiose, structure puissante mais cependant très élégante, issue de ce fabuleux terroir, qui dire de plus, on approche de la perfec-

tion) et Ducru-Beaucaillou idem pour lui c'est somptueux, riche complexe équilibré tout est une harmonie impressionnante!

Coup de Cœur Crus Non Classés: Clos du Marquis (Pas étonnant son coup de coeur, quand on suit les traces de Léoville-Las-Cases, lui aussi à tout comme un «Grand» Une réussite exemplaire!

Excellents Crus Classés: En tête: Branaire-Ducru, Saint-Pierre, Gruaud Laroze, Lagrange, Beychevelle, Léoville-Poyferré, Léoville Barton. Ensuite: Talbot, Langoa Barton.

Excellents Crus Non Classés: Gloria, La Croix de Beaucaillou, du Glana, Fiefs de Lagrange, Lalande Borie, Le Petit Lion (de Léoville-Las-Cases), Sarget de Gruaud Larose.

Très Bons Crus Non Classés: Teynac, Moulin La Rose, Moulin Riche, Connétable de Talbot, La Bridane, Lalande, Les Ormes.

Listrac-Médoc

24 vins dégustés

Coup de Cœur Crus Bourgeois: Fonréaud (Les Chanfreau signent des vins de style et de famille. Dans une appellation peu médiatisée ils réussissent à produire avec une étonnante régularité des vins qui plaisent aux consommateurs et que les Belges apprè-

cient, tant Fonréaud que Lestage. (Ce cru est dense, équilibré, gourmand, finement tannique et fruité, C'est du plaisir immédiat mais qui dure aussi quelques belles années).

Coup de Cœur Crus Non Classés: Mayne Lalande (Ce gentil Listrac se distingue avec bonheur parmi les Crus Bourgeois dont le groupement est pour VINO une référence incontournable en Médoc. Il est bien vinifié, comme un grand cru avec un joli fruité, une extraction délicate qui lui donne de la souplesse et de l'élégance).

Excellent Cru Bourgeois: Lestage.

Excellents Crus Non Classés: Fourcas Borie, Clos des Demoiselles, Fourcas-Dupré, Fourcas Hostein.

Très Bons Crus Bourgeois: Cap Léon Veyrin, Boudan, Capdet, L'Ermitage, Lafon, Vieux Moulin, Saransot-Dupré, Sémeillan Mazeau Prestige, Liouner, Baudan.

Très bon Cru Non Classé: Clarke.

Moulis-Médoc 24 vins dégustés

Coup de cœur Crus Bourgeois: Branas Grand Poujeaux (On le retrouve à la même place chaque année car tout est programmé pour faire «Grand» tous les ans ! La vinification est précise pour extraire des tanins fins avec des raisins mûrs... cela semble tellement naturel !).

Coup de Cœur Crus Non Classés: Poujeaux (lui aussi est incontournable et heureusement pour VINO, ils sont dans deux classements différents. On peut donc mettre en évidence ces crus issus de grandes familles exemplaires dans leur intégration à Bordeaux: les Onclin de Branas Grand Poujeaux et les Cuvelier des Poujeaux. Ce Poujeaux est remarquable et fidèle à sa réputation: Un vin de style racé, élégant,



Château Mayne Lalande

Visite des chais et dégustation

Le jardin des cépages
(découverte de 60 variétés de cépages)

Maison d'hôtes à la propriété
«Les Cinq Sens» (piscine, jacuzzi, sauna, wifi,...)

Salle de réception
(60 personnes assises)

Langues parlées:
anglais, allemand, portugais

Monsieur Bernard Lartigue
7 route du Mayne 33480 Listrac Tél : 05.56.58.27.63.
E-mail: blartigue2@wanadoo.fr
www.chateau-mayne-lalande.com

Château Branas Grand Poujeaux
Moulis en Médoc - Grand Vin de Bordeaux



«A stunning sleeper of the vintage (...)
It got a big "Wow" from me (...)
Robert Parker - February 2013



www.branasgrandpoujeaux.com

bien structuré avec des tanins souples, un beau fruit. Une référence qui se maintient imperturbablement !).

Excellents Crus Bourgeois: Anthonic, Biston-Brillette, Caroline, Moulin à Vent, Brillette.

Très Bons Crus Bourgeois: Duplessis, Chemin Royal, Dutruch Grand-Poujeaux, La Garriq, Gressier Grand Poujeaux, Guitigan, Lalaudey.

Très Bons Crus Non Classés: Chasse-Spleen, Maucaillou.

Médoc

105 vins dégustés

Coups de cœur Crus Bourgeois: Tour Séran (Une confirmation pour ce cru superbement travaillé. Sa structure est concentrée mais élégante, riche, épicée et pleine de fruits noirs et rouges.) Lousteauneuf (Ce n'est pas la première fois qu'il impose son style, harmonieux et plaisant. Tout en équilibre, fruits, tanins et fraîcheur).

Coup de Cœur Crus Non Classés: Haut Condissas (Comme toujours, il joue les «trouble-fête» même parmi les crus classés ! Il a tout: la puissance, la structure, l'équilibre, le fruit, les tanins et un bel avenir...).

Excellents Crus Bourgeois: En tête: Preuillac, Pontey, Les Grands Chênes, Rollan de By. Ensuite: Chantemerle, Greysac, La Clare,

La Gorce, Haut-Maurac, La Pirouette, Pontey, Fleur Lamothe, Lestruelle, Maison Blanche, Ramafort, Le Vieux Port, Pierre de Motignac, Le Pey, Loudenne, Labat, de By, Vieux Robin, Tour Castillon, Les Ormes Sorbet.

Excellents Crus Non Classés: Potensac, Tour de By, La Goulée (Cos d'Estournel), Capillot, de Monthil.

Très Bons Crus Bourgeois: La Cardonne, Poitevin, Patache d'Aux, Manou, Fontaine de l'Aubier, L'inclassable, Plagnac, La Roque de By, Ricaudet, Saint-Aubin, Sigognac, Vieux Landon, Leboscq, de Panigon, Fontestau, Les Anguilley, Fontis, Carcanieux, Le Temple.

Très Bons Crus Non Classés: du Monthil, Vieux Robin, La Chapelle de Potensac, Lestruelle, Tour Blanche, La tempérance des Grands Chênes, Béjac-Romelys.

Haut-Médoc

81 vins dégustés

Coups de Cœur Crus Classés: La Tour Carnet (ample, riche, fin, belle matière tout en finesse, un vrai plaisir) et La Lagune (Lui aussi ample, souple, harmonieux, tanins fondu, très équilibré).

Coup de cœur Crus Bourgeois: Belle-Vue (dans le club intéressant des «Biturica» ce vin nous

a séduits par sa structure équilibrée, son fruit, son élégance ses tanins bien maîtrisés, sa finesse).

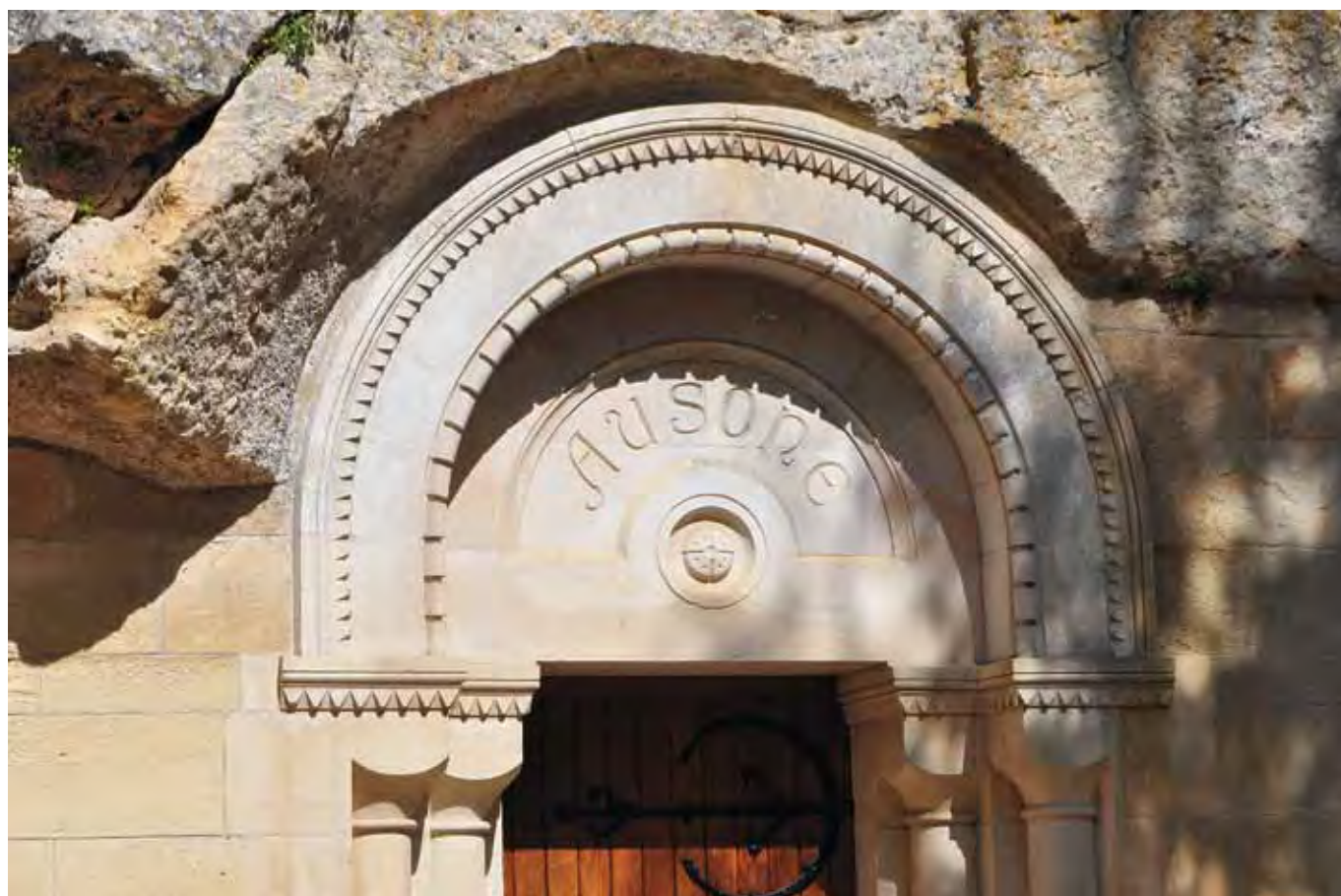
Coup de cœur Crus Non Classés: Sociando-Mallet (l'Incontournable cru est toujours sur la plus haute marche des «non classés» et n'a que faire d'être «classé» pour être «Grand». Des raisins sains et mûrs, un fruité séduisant, une belle concentration avec un équilibre précis, donnent à ce vin une densité parfaite, de la fraîcheur dans une harmonie totale).

Excellents Crus Bourgeois: Peyrat-Fourthon, de Gironville (Biturica), Cambon la Pelouse (Biturica), Clément Pichon (Biturica), d'Agassac (Biturica), Barreyres, Beaumont, La Bohême, de Baude, Malescasse, Dom. de Cartujac, de Villegeorge, Arnaud, d'Arcins, Bellegrave du Poujeau, de Baude, Sénéjac, Lamothe-Bergeron, Ramage La Bâtisse, Malescasse, Peyrabon, La Devise d'Ardilly, du Retout, Paloumey (Biturica)

Excellents Crus Non Classés: Barreyres, Clos du Jaugueyron, Tour Marcillanet, La Demoiselle de Sociando Mallet, Le Grand Paroisien.

Très bons Crus Classés: Camensac, Belgrave, Cantemerle.

Très Bons Crus Bourgeois: Charmail, Lamothe Cissac, La Rose Perganson, La Lauzette-Declercq, Saint-Ahon, Saint-Paul, Hanteillan, Liversan, Andon, Balac, Bibian, Caronne





Chateau
Sociando-Mallet
2005
Jean Gautreau

Ste Gemme, Reysson, Beaumont, Bel Air, du Moulin Rouge, Dillon.

Très Bons Crus Non Classés: Mille Roses, Coufran, du Moulin, Verdignan, Citran, Larmarque, Lanessan, Les Douves de la Tour Carnet, Bernadotte, Soudard, Larmarque.



Pessac-Léognan (rouges)

60 vins dégustés

Hors classement, les vins du Dom. Clarence Dillon: Coup de Cœur: Haut-Brion. (Très riche, concentré généreux). Ensuite: La Mission Haut-Brion, La Chapelle de la Mission Haut-Brion et La Clarence de Haut-Brion.

Coups de cœur Crus Classés: Dom. de Chevalier (encore une vedette de cette appellation remarquable en régularité et qui soigne son évidente notoriété. Pas facile de sortir un coup de cœur parmi tant de prétendants. Olivier Bernard a produit un grand vin, riche, très racé, harmonieux tout en souplesse et en charme) et Haut-Bailly (superbe réussite et une surprise pour ce cru qui se déguste avec bonheur généralement plus tard. Il nous a «fortement» séduit, par sa finesse, son équilibre, sa classe tout simplement. Incontestablement un vrai coup de cœur pour Véronique Sanders.

Coups de Cœur Crus Non Classés: Grands succès pour ces deux vins: Haut Bergey (très classique, beau fruité, tanins souples, fraîcheur, très équilibré), Larrivet Haut-Brion (une nouvelle confirmation pour ce cru très équilibré, fin et très net, jolis fruits assez intenses. Beaucoup de charme!).

Excellents Crus Classés: En tête trois grands vins remarquablement réussis, avec un clin d'œil pour Fieuzal tout spécialement: Smith Haut Lafitte, Fieuzal, Pape Clément, Malartic-Lagravière. Ensuite: Carbonnieux, La Tour Martillac Olivier, Bouscaut.

Excellents Crus Non Classés: En tête: Les Carmes Haut Brion, Clos Marsalette, Haut-Lagrange, de France, Le Sartre, Couhins-Lurton. Ensuite: Picque Caillou, Brown, Seguin, Clémentin du Pape Clément, Le Thill Comte Clary, d'Eck.

Très Bons Crus Non Classés: Rochemorin, La Solitude, La Louvière, Branon, Léognan, Clos des Carmes Haut-Brion, Couhins, Baret, Brown, Lespault-Martillac, de Cruzeau, La Garde, d'Eyran, Ferran, Grandmaison, Hannelot, Haut-Bacalan, Haut-Nouchet, Lafargue, Luchey-Halde, Gazin Rocquencourt, Pontac Monplaisir, de Rouillac, Le Sartre, Cantelys.

Pessac-Léognan (blancs)

40 vins dégustés

Hors Classement: les vins du Dom. Clarence Dillon: Haut-Brion, Coup de Cœur

éblouissant, suivi de La Mission Haut-Brion et de La Clarté de Haut-Brion

Coups de Cœur Crus Classés: Pas de surprises ici: Dom. de Chevalier (Floral, grande pureté, finesse complexité folle, agrumes, saveurs intenses, long, tout simplement grandiose!) Malartic-Lagravière (égal à lui-même, très régulier, un fruité intense, très net, précis, ample, élégant, très séduisant, long).

Coups de Cœur Crus Non Classés: Deux réussites probablement les plus remarquées cette année dans l'appellation: Fieuzal (Déjà pointé en rouge, il poursuit son ascension en blanc aussi. Ample, savoureux, fruité étonnant et complexe, des arômes d'agrumes, précision dans la vinification, souple avec un beau volume en bouche, finesse et harmonie) et Smith Haut-Lafitte (un bouquet floral où les sauvignons sont à croquer sans notes de verdeur, un fruité exceptionnel, la grande classe et une nouvelle performance).

Excellents Crus Classés: En tête: Picque-Caillou (belle confirmation) et La Tour Martillac, Ensuite: Bouscaut, Olivier, Carbonnieux, Couhins-Lurton.

Excellents Crus Non Classés: En tête: Pape Clément. Ensuite: Larrivet Haut-Brion, Haut-Bergey, Le Clémentin du Pape Clément, La Garde, La Louvière, Brown, Lespault-Martillac, Clos Marsalette, Rochemorin, Le Sartre, La Solitude, Ferran, de France.

Très Bon Crus Classés: Couhins.

Très Bons Crus Non Classés: Baret, Le Bruilleau, de Cruzeau, Grandmaison, Pontac-Monplaisir, de Rouillac, Cantelys, Haut-Nouchet. Luchey-Halde.



Saint-Emilion, salle des Dominicains

Graves (rouges)

41 vins dégustés

Coups de Cœur : Floridene (Grand classique, élégant, pur, jolis fruits rouges intenses, ample, tanins fondus, équilibre parfait) et des Fougères (Clos Montesquieu) Confirmation pour ce cru qui fait honneur aux Graves très régulièrement, c'est subtil en fruits et en tanins, belle amplitude, dans une structure élégante.)

Excellents: Chantegrive, Grands Enclos de Cérons, Rahoul, Méjan, Haura, Roquetaille-La Grange, Respide, Haut Reys, Langlet, de Cardaillan, Ferrande, Saint-Robert (Cuvée Poncet Deville), Magneau, Tourteau-Chollet, Venus.

Très Bons: Piron, d'Uza, Brondelle, de Castre, Crabitey, Haut-Selve, La Croix, Haut Mayne Gravaillas, Cardaillan, Haut-Peyrons, l'Hospital, de Portet, Respide.

Graves (blancs)

21 vins dégustés

Coups de Cœur: Clos Floridene (Sans grande surprise pour le vin du Pape des vins blancs, Denis Dubourdieu. Frais et enjôleur, séduisant fruité, exotique et agrumes, très floral, fraîcheur et surtout plaisir) et Chantegrive (Caroline) Ici aussi la cuvée Caroline retourne, à chaque nouvelle vendange, avec grâce et élégance son jupon. C'est frais, fruité, fin et élégant. Oui, on l'aime cette Caroline !

Excellents: Grand Enclos de Cérons (confirme ses talents), La Gravière, Ferrande, Venus, Magneau, Mayne-du-Cros, Roquetaille-La-Grange, Villas Bel Air, Tourteau-Chollet, de Castres.

Très Bons : Raoul, Brondelle, Crabitey, Haut-Selve, Saint-Robert (Cuvée Poncet Deville).



Saint-Emilion Premiers Grands Crus Classés «A»

Coup de Cœur: Ausone (Une constatation, les 2 nouveaux «A» sont bien à leur place). Cependant Ausone, son terroir et la rigueur imposée par Alain Vauthier et sa fille Pauline... s'imposent. Excellente matière, structure raffinée, tanins de grains fins et soyeux, Harmonie et élégance parfaites. Belle longueur, Un Grand Ausone !

Excellents: Angélus, Cheval Blanc et Pavie

Saint-Emilion

Premiers Grands Crus Classés «B»

Difficile de donner des «Coups de Cœur» tant le niveau est élevé pour tous.

Excellents: En tête: Figeac, Clos Fourtet, La Gaffelière, Canon. Ensuite suivis de très près: Pavie-Macquin, Larcis-Ducasse, La Mondotte, Belair-Monange, Troplong-Mondot, Beauséjour D-L, Trotteville, Beau-Séjour Bécot, Valandraud.

Saint-Emilion Grands Crus Classés

58 vins dégustés

Coups de Cœur: L'Arrosée (confirme ses intentions, un fruité intense, une densité surprenante, de la fraîcheur, des tanins nobles et fins, un superbe millésime !) et Guadet (La surprise attendue avec Stéphane Dereoncourt le consultant et le fils de Guy-Pétrus, Vincent Lignac. Une récompense pour l'effort réalisé dans cette propriété familiale de la rue Guadet. Nous ne sommes pas les seuls à apprécier ce superbe millésime: des fruits rouges et noirs mûrs, une structure équilibrée, ample, dense, avec des tanins soyeux. C'est fin et harmonieux).

Excellents: En tête: Monbousquet, Pavie Decesse, Balestard La Tonnelle, Clos de

l'Oratoire, La Tour Figeac, La Couspaude, Berliquet, Fleur Cardinale, Fonroque, Grand Corbin-Despaigne, Laroze, Berliquet, La Serre, de Ferrand, Clos Saint-Martin, Petit Faurie de Soutard, Dassault, Villemaurine, Faugères, La Dominique, Faurie de Souchard, Fombrauge, La Marzelle, Les Grandes Murailles, Franc-Mayne. Ensuite: Corbin, Larmande. Cap de Mourlin, Barde



CHATEAU LA SERRE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION



L. d'ARFEUILLE

www.chateaulaserre.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Haut, Bellefont-Belcier, Bellevue, Grand-Mayne, Grand Pontet, La Clotte, Le Chatelet, Le Prieuré, Moulin du Cadet, Ripeau, Rochebelle, Clos des Baies, Fonplégade, Clos La Madeleine, Chauvin, Yon Figeac, Côte de Baleau, Destieux, La Commanderie, de Pressac, Soutard, Fombrauge, Sansonnet, Jean Faure, Péby Faugères.

Très Bons: Haut-Sarpe, Yon Figeac, Ripeau, Cadet Bon, La Fleur Morange, Laniotte, Laroque, Clos des Jacobins, Saint-Georges Côte Pavie, Grand Corbin.

Saint-Emilion Grands Crus

183 vins dégustés

Coup de Cœur: Tertre Roteboeuf (Toujours là à chaque millésime. Une remarquable charpente puissante mais sans excès. Belle concentration. Des fruits noirs et rouges des épices. Des tanins aux grains serrés et fins, de la fraîcheur de la longueur. Élégance et distinction !)

Excellents: En tête: Virginie de Valandraud, Bellevue Mondotte, Gracia, Chapelle d'Ausone, Moulin Saint-Georges, Quintus, du Parc, Haut Simard, Boutisse, Trianon, Vilhardy, Lusseau. Ensuite: Ambe Tour Pourret, Carteau Côtes Daugay, Cardinal de

Villemaurine, Capet Guillier, Les Angelots de Garcia, Rocheyron, Grand Destieu, La Fleur, La Fleur Penin, La Fleur Pourret, La Grange Neuve, Croix Cardinale, Prieuré La Marzelle, Clos Badon-Thunevin, Mangot Todeschini, Rol Valentin, Mangot Quintessence, Saint-Hubert, La Fleur d'Arthus, Lamarthe (Etrange rumeur), Barrail Saint-André, Candale, Daugay, Haut Rocher, Petit Gravet Ainé, Clos Saint-Julien, Tour Saint-Christophe, Mondorion, Montlabert, La Confession, Quinault L'Enclos, Lusseau, Godeau, de Fondel, Magrez Fombrauge, Cantenac, Piganeau, Tour Baladoz, Grand Destieux, Adaugusta, Carillon d'Angélu, L'Armont, La Grâce Dieu, Clos des Baies, Sanctus, Pailhas La Devise, Petit Cheval (de Cheval Blanc) Bellevue, La Grangère.

Très Bons: Clos Romanie, Maro de Saint-Amant, Bel Air Ouÿ, Mangot, Clos de la Cure, Grand Barrail Lamarzelle Figeac, Grand Destieux, Lynsolence, Ferrand Lartigue, Les Gravières, Pas de l'Ane, Clos les Grandes Versannes, La Bienfaisance, Patris, Clos Dubreuil, Clos des Princes, Clos Dubreuil, Sanctus (Bienfaisance), L'excellence Clos des Menuts, Edmus, Lamarthe (Etrange Rumeur), Lucia, Louis, Croque Michotte, Le Castelot, Grand Cardinal, Pindefleurs, Roylland, Le Jurat, Simard,

Clos Saint-Emilion Philippe (Cuvée 112), Haut-Fillus, Clos de Sarpe, Haut-Brisson, La Croix Figeac, Cheval Noir, 3 d'Angélu, 3 de Valandraud, Badette, Laplagnotte-Bellevue, Bellevue Figeac, Bernateau, de la Cour, de Saint Pey, Vieux Guinot, Franc Grâce Dieu, Franc La Rose, Grand Corbin Manuel, Franc Pipeau, Franc Lartigue, Haut Gravet, Trimoulet, Haut Ségotte, la Grâce Dieu des Prieurs, La Révérence, L'Etoile de la Clotte, Le Dôme (Teyssier), La Rose Trimoulet, Magnan La Gaffelière, Martinet, Mauvezin, Milon, Moulin Bellegrave, Petit Fombrauge, des Laudes, Pipeau, Puymouton, Tauzinat L'Hermitage, Tour Grand Faurie, Tour Perey, Le Croix de Labrie, Tour de Yon, Tour Peyronneau (P. Lavau), Clos Junet, La Fleur de Fonplégade, Le Menut des Jacobins, L'Eclat de Valentin, Osage du Vieux Guinot, Franc Lartigue, Le Dragon de Quintus, Les Astéries (Teyssier), Puy-Blanquet, Lafon La Tuilerie, Le Carré (Teyssier), Fleur d'Arthus.

Saint-Emilion

20 vins dégustés

Coup de Cœur: L'Archange (La perle rare parmi les «petits» Saint-Emilion sans grade

CH

VIGNOBLES CHATONNET





*Dégustation
Primeurs du
millésime 2012*

Contact: +33 (0)557 513 131 contact@vignobleschatonnet.com

CHÂTEAU
ROC DE CALON
MONTAGNE
SAINT-EMILION
Appellation d'Origine Contrôlée

GRAND VIN DE MONTAGNE

SAS Vignobles Laydis
3, Barreau F- 33570 Montagne
Tél : + 33 (0) 5.57.74.63.99
Mail : s.laydis@rocdecalon.com
Site : www.rocdecalon.com

mais avec tellement de talents. Il a tout pour plaire !).

Excellents: Rolland Maillet, Billeron Bouquy (Calice), Dom. des Gourdins, Royal Saint-Emilion.

Très Bons: Beynat Terre Amoureuse, Jacques Noir, La Rose Monturon, Destrier (Prestige) Makievka, Petit Bouquy, Clos Castelot, Longa (Gessan).

Montagne Saint-Emilion

42 vins dégustés

Coups de Cœur: Vieux Ch. Saint-André, (Beau vin riche, élégant, et fruité de bonne tenue), Roc de Calon (C'est une confirmation pour ce grand classique de l'appellation à la structure bien ferme et harmonieuse, du fruit et de la fraîcheur tout en souplesse et charme).

Excellents: Vieux Château Palon, La Couronne, La Bastienne, La Croix Basienne, La Fleur Grands, Péraclos, La Papeterie-Charles Estager, Vieux Moulin de Chereau, Maison Neuve, Faizeau.

Très Bons: Calon, Clos Bertineau, Grand Baril, La Bastienne, La Fauconnerie, La Papeterie François- Estager, Moines, Montaiguillon, Moulin Noir, Negrit, Reclus de la Couronne, Roudier, Samion, Tour Calon, Treytins, La Fauconnerie, La Tour Bayard.

Lussac Saint-Emilion

31 vins dégustés

Coup de Cœur: La Rose Perrière (Superbe millésime de charme et de finesse. Jolis fruits rouges et tanins souples. Du bonheur !) La Croix de Peyrolie (B. Magrez): (Un vin d'auteur, très charpenté et concentré plein d'avenir. Fruits noirs intenses, ample, gras, riche, harmonieux, tanins présents mais assez fondus. Long).

Excellents: Croix de Rambeau, Barbe Blanche, de Lussac, Lyonnat (Emotion), Munch, L'Egérie de Chereau, Soleil, Rival de Lussac, Bel Air.

Très Bons: 1938, Chereau, du Courlat (Cuvée J-B) du Moulin Noir, Lyonnat, Tour de Grenet, Premya, de la Grenière (Cuvée Chartreuse), La Claymore, Fleur Poitou, Moulin de Grenet, Haut Gazeau, Premya Cailloux les Martins, La Grande Clotte, des Landes.

Puisseguin Saint-Emilion

Coup de Cœur: Soleil (S. von Neipperg) (Un vrai plaisir de déguster ce vin, plein de fruits, de fraîcheur, d'équilibre et dont les tanins sont parfaitement fondus avec ce-

pendant de belles années devant lui).

Excellents: La Mauriane, Clarisse (Vieilles Vignes), Bel Air, Branda.

Très Bons: Haut Bernat, Haut Fayon (Excellence), des Laurets, 1938, du Môle, Guibeau, Guibot La Fourvielle, La Vaisinerie, Lanbersac, Moulin Listrac, Premya, Le Bernat, Clarisse, Teyssier.

Saint-Georges Saint-Emilion

Coup de Cœur: Tour du Pas Saint-Georges, (Pascal Delbeck signe un nouveau grand vin superbe. Texture souple et veloutée, jolis fruits, épices douces, tanins ronds et fins, élégance et équilibre. Quel plaisir) !

Excellents: Belair Saint-Georges, Calon, La Croix de Saint-Georges, Saint-Georges.

Très Bons: Macquin, Vieux Montaiguillon, Moulin La Bergère, Clos Pavillon Saint-Georges.



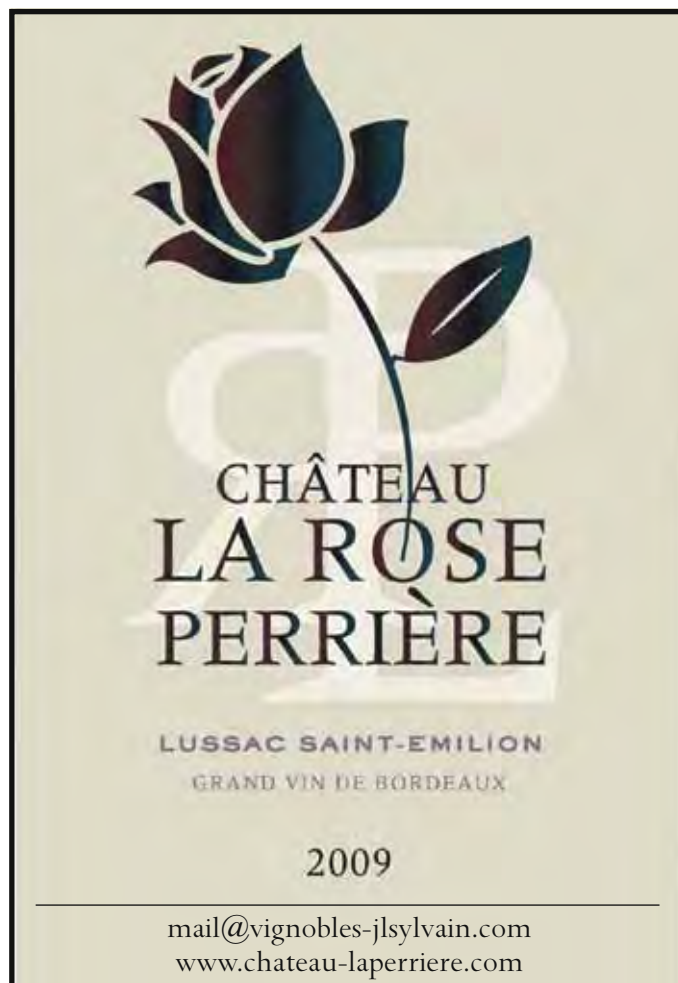
Pomerol

135 vins dégustés

Coup de Cœur: Pétrus (des fleurs, des fruits, de l'élégance, de tanins ronds et souples, une structure fine et longue, c'est encore un tout grand Pomerol).

Excellents: En tête: Vieux Ch. Certan, L'Evangile, La Violette, Trotanoy, Lafleur, Hosanna, Eglise Clinet, La Conseillante, La Fleur-Pétrus, Le Pin, Gazin, Clinet, Lafleur.

Ensuite: Clos de la Vieille Eglise, La Petite Eglise, Le Gay, Providence, La Croix Saint Georges, La Grave à Pomerol, L'Ecuyer, Le Chemin, Petit Village, Clos Vieux Taillefer, Le Bon Pasteur, Plince, Manoir de Gay, Nenin, Montviel, Bourgneuf, Les Pensées de Lafleur, Le Jardin du Petit Village, La Croix Toutlifaut, Latour à Pomerol, Rouget, Vray Croix de Gay, La Cabanne, La Pointe, Bel Air, La Clémence, Moulinet, Beauregard, Le Moulin, Fayat, Mazeyres, Clos de l'Eglise, Vieux Maillet, Certan de May, Bellegrave, Bonalque, Le Clos du Beau Père, Clos des





Litanies, Nenin, Taillefer, Gombaude-Guillot, Dom. de l'Eglise, La Providence, Certan de May, Fleur du Roy, Saint-Pierre.

Très Bons: Cantelauze, Clos du Clocher, La Création, La Fleur de Plince, Franc Maillet, Pomeaux, (Cuvée J-B), Franc Maillet, Fugue de Nenin, La Croix de Gay, Tour Maillet, Clos René, Guillot Clauzel, Pierhem, La Patache, Dom. Boyer (Clos 56), La Fleur Gazin, La Croix, Sacré Cœur, La Fleur de Gay, Feytit-Clinet, Clos Beau Soleil, Enclos Haut-Mazeyes, Grand Moulinet, Groupie, Haut-Ferrand, La Croix Taillefer, Le Caillou, Le Canton des Ormeaux, L'Eclat de Valois, L'enclos, Sainte-Marie, Salles, Valois.

Lalande de Pomerol

64 vins dégustés

Coup de Cœur: La Sergue (de l'œnologue Pascal Chatonnet confirme les qualités de cette propriété familiale. (Vin magnifique d'une structure veloutée mais dense, plein de fruits, tanins fins. Equilibre parfait) et La Fleur de Bouïard (et Le Plus de la Fleur de Bouïard) (Suave, tanins soyeux bien enveloppés, beaux fruits mûrs, Hubert de Bouïard réalise un nouveau grand millésime gourmand et élégant).

Excellents: En tête: Ame de Musset, Jean de Gué, Les Cruzelles, La Chenade. Ensuite: Bertineau Saint-Vincent, L'Ambroisie (des Croix des Moines), La Croix des Moines, Croix Saint-Jean, Grand Ormeau, Garraud, Haut-Chaigneau, Haut-Goujon, Haut-Surget, Les Hauts-Consellants, Moulin La Gravière, La Gravière, Sauriac, Pont de Guestres, Perron La Fleur, Chambrun (Cuvée Le Bourg), Real Caillou, La Croix Saint-André, de Bel Air, Dom. des Sabines.

Très Bons: Tournefeuille, de Viaud, La Croix Romane, Altimar, Clos des Tuileries, Belles Graves, Bourseau, Clos des Templiers, Croix Bellevue, Etoile de Salles, Fleur Chaigneaux, Laborde 1628, L'Ancien, La Valliere, Roquebrune, Sergeant, Vieux Ch. Gachet, Vieux Chevrol.



Fronsac

52 vins dégustés

Coup de Cœur: La Dauphine (une consécration pour ce Fronsac qui se positionne

depuis quelques années à Fronsac ... avec de grands investissements. Remarquable structure, finesse et classe, Grand vin !)

Excellents: En têtes: de Carles, Haut Carles, La Rivière, Le Défi de Fontenil (vin de table) et Fontenil, Les Trois Croix, Dalem, Villars, Moulin Haut-Villars, Magondeau-Beau-Site, Richelieu La Favorite, La Rousselle. Ensuite: La Chadenne, de Carimagnus, Junayme, Moulin Haut-Laroque.

Très Bons: Aria de la Rivière, Arnauton, Beau-séjour, Bourdieu La Valade, Clos du Roy-Arthur, Vieille Cure, De La Huste, Hauchat La Rose, Haut-Ballet, Haut Larriveau, Haut Peychez, Jeandeman, labory, La Vallade, Le Petit Ane, Les Roches de Ferrand, Magondeau, Mayne Viel, Puy Guilhem, Richelieu, Roumagnac, La Maréchal, Tour Bel Air.

Canon-Fronsac

30 vins dégustés

Coup de Cœur: Moulin Pey-Labrie (Grand vin tout en élégance, étonnante structure équilibrée, long et séduisant).

Excellents: Grand Renouil, Barrabaque, Gaby, Haut-Mazeris, Haut Ballet, Gaby, Belloy Prestige, Clos Lariveau.

Très Bons: Belloy, Caillou, Canon Péresse, Canon, Canon Guilhem, Canon Saint-Michel, Capet Begaud, Cassagne Haut Canon La Truffière, Coustolle, Mazaris Bellevue, Tour Canon, Vinea, Vrai Canon Bouché.





Côtes de Bourg

54 vins dégustés

Coups de Cœur: Roc de Cambes (de toute évidence le «Seigneur de Bourg», persiste et signe un grand vin comme il en a l'habitude, c'est un grand cru à Bourg tout simplement) de Grissac (une heureuse bonne surprise pour ce château qui nous offre un joli vin tout naturellement charmeur, fruité, souple et élégant !).

Excellents: Beaulieu-Arthur, Conilh-Haute-Libarde, Fougas Maldoror, Haut-Guiraud, Pêché du Roy, Martinat, Relais de la Poste, Tastes-Réserve, Tour de Briol-Hommage au Roy, Guerry Tour de Birol-Hommage au Roy, de Reynaud, de Tastes, Haut-Macô (J-B).

Très Bons: Fougas Maldoror Organic Primum, Clos Marguerite, Clos du Notaire-Nataris, Closerie du Bailli, de Broglie-Figier du Petit Puy, Duperat Plouget, Fleur de Plaisance, Haut-Mâco, Houtou, La Croix David, Laroche Prestige, Montfollet Altus, Noblet, Pey Chaud Bourdieu, Rousselle, Tour de Guiet-Excellence, Tour des Graves-Idylle.



Blaye - Côtes de Bordeaux (rouges)

43 vins dégustés

Coups de Cœur: Dubraud (du fruit de l'équilibre et du plaisir), Larrat (joli vin frais bien structuré, gourmand).

Excellents: Confiance (Depardieu), Les Jonqueyres et «à l'enfer» et «If» de Jonqueyres, Les Tours de Peyrat, Montfollet, Le Valentin, Haut Bertinerie, Lavencau, Gigault (Viva), Magdeleine Bouhou.

Très Bons: Berthenon-Chloé, Les Grands Maréchaux, Roland La Garde, Belle Colline, Crusquet Sabourin, Frédignac Prestige, Haut Cabut, Haut-Canteloup, Haut Prieur, La Bretonnière, Les Graves, Le Grand Moulin, Tour Saint Germain, Tourtes, Pinet La Roquette Raz Caman, Siffle Merle.

Blaye

7 vins dégustés

Coups de Cœur: Attribut des Tourtes (charpente harmonieuse, beaux fruits rouges),

Les Pierrères (un vin très classique qui a tout sans trop).

Excellent: Bel Air La Croyère.

Très Bon: Dubrau.

Cadillac - Côtes de Bordeaux

18 vins dégustés

Coups de cœur: Malagar (belle tenue d'ensemble de l'attaque à la finale, touche d'épices, beau fruité), Brethous (bel équilibre tanins fondus, fraîcheur, fruité intense).

Excellents: Cayla, Reynon, Haut-Coulon, de Ricaud, Le Doyenné, Latour Camblanes, Carignan Prima, Cap de Fauères, Dudon, Ricaud (Gd Vin), La Jardin de Luisa.

Très Bons: Birot, Courrèges, La Rame, Marsan, Mont Pérat.

Castillon - Côtes de Bordeaux

41 vins dégustés

Coup de cœur: Dom de l'A, (une des merveilles dans cette appellation (trop modeste) où de nombreux crus classés dans les «Excellents» mériteraient un «coup de cœur». Ample, souple, belle concentration avec des fruits, des épices et des tanins fondus, vin riche et harmonieux).

Excellents: En tête: Ampélia, Joanin Bécot, D'Aiguilhe (von Neipperg), Alcée, Puy Arnaud, Clos des Lunelles, Dom. de l'Aurage. Ensuite: Cap de Fauères, Lagrave Aubert,

Beynat (Léonard), Bréhat, D'Aiguilhe Querre, Montlandrie, La Roche Beaulieu (Aster), Clos Louis, Montlandrie, Canon Montségur, Gaspard, Gaubau, Haut Jarrowse, Moulin de Clotte, Fonbaude.

Très Bons: de Laussac, La Brande, Grand Bellevue, La Croix Lartique, Côte Montpezat, Claud-Bellevue, Veyry, Lapeyronie, Anvichar, Blanzac, Chainchon Prestige, Clos La Madona, Clos Louie-Louison et Léopoldine, Côtes Montpezat-Compostelle, Tertre de Bèlves, Tour Grand Mayne.

Francs - Côtes de Bordeaux

11 vins dégustés

Coup de Cœur: La Prade (Bonne charpente tannique soutenue mais sans excès, fruits rouges et noirs, ample, gourmand, long.

Excellents: Ad Francos, de Francs (proche d'un coup de cœur) (Les Cerisiers), Puységur, Cru Godard, Marsau,

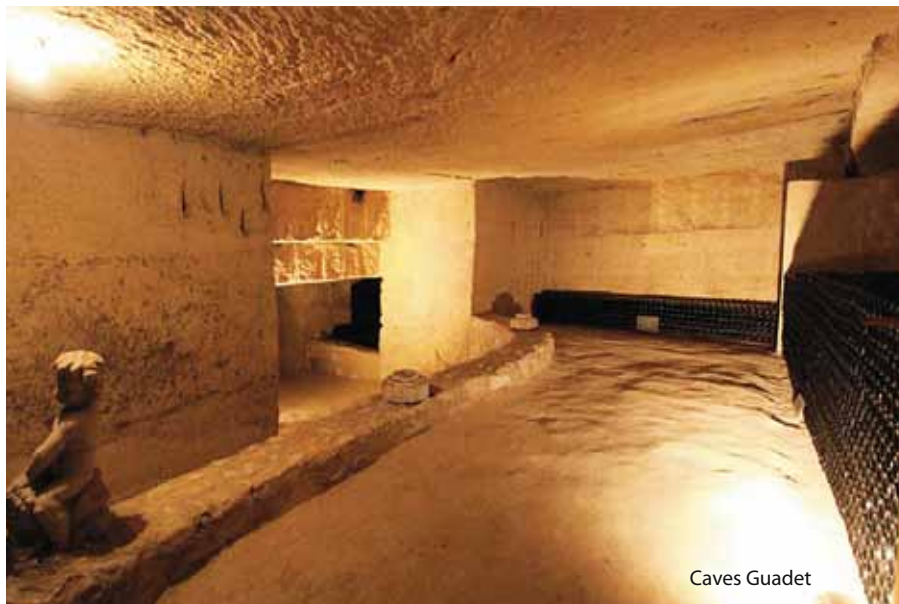
En Blanc: **Coup de Cœur:** Les Charmes Godard (un régal de fruits exotiques et d'agrumes tout en finesse, fraîcheur, séduisant en diable !).

Graves de Vayre

6 vins dégustés

Excellent: La Fleur des Graves. **Très Bons:** Gaudichaud, Lesparre.





Caves Guadet

Bordeaux Supérieur 121 vins dégustés

Coups de Cœur: De superbes réussites à la Maison des Bordeaux Supérieurs, une bonne dizaine se pressaient à l'arrivée: Jean Faux (Attaque souple, bouche concentrée, fruité croquant, frais et charmeur) La Favière (bel équilibre général, vin généreux, souple, du fruit et des épices fondus dans les tanins élégants jusqu'en finale).

Excellents: En tête: Courteillac, Grand Vin de Reignac, Val de Roque, Gree Laroque, Sainte Barbe, Peyfaures. Ensuite: Pabus, Moutte Blanc, Belle Garde, L'Excellence, Lamothe Vincent Héritage, Le Grand Verdus, (Gde Réserve), Les Gravières de la Brandille Prestige, L'insoumise, L'Hoste Blanc Vieilles Vignes, Laronde Desormes, Malbat, Parenchère (Raphael), Penin Les Cailloux, Reignac, Maison Noble Prestige,

Beaulieu Comtes de Tastes, La France (Galus), Titouan (Les Chapelles), Dom. de l'Île de Margaux.

Très Bons: Pey La Tour (Réserve), Bellevue-Peycharneau, Bois Chantant, Bossuet, Courrège, Colline, Ducla, Excelium de la C.C. de Sauveterre, Fleur Haut-Gausens, Guichot, La Cadrerie Signature, La Cour d'Argent, La Croix de Queyrac, La Favière l'Intégrale, Lamothe Vincent Le Gd Rossignol, Landereau Prestige, Laugel Mauriac, Lartreau, Lauduc Tradition, La Verrière, Lestrille-Capmartin, Majoureau, Machéchaux, Mirambeau Papin, Mirefleurs, Mousseyron, Parenchère, Penin Gd Sélection, Pierrail, Reignac (Balthus), Roc Meynard, Roque Mauriac (Hélène), Saint Crit-Fougue, Balthus, Seguin (Carl) Turcaud, Vilatte, Bellevue Favereau, Le Barry, de L'Hermitage, Bel Air, Clos Monicord, Sainte-Marie, Brande-Bergère (O'Byme), Brun Despagne Querre.

Bordeaux (rouges) 17 vins dégustés

Coup de Cœur: Dom. des Cambes (un habitué du podium. Il se situe, sans complexe, dans la cour des grands vins de Bordeaux. Il a tout d'un grand cru classé) Esprit de Pavie (La surprise pour cette naissance chez les Perse. C'est rond, souple, riche, confiture de fruits mûrs, gras, tout est fondu et onctueux).

Excellents: Marjosse (de nouveau une grande réussite), Girolate, Tour de Mirambeau (Passion), Dom Virginie Thunevin, Roque Mauriac, Bellevue La Randée, Bad Boy (Thunevin), Grand Village, Petit Gane.

Très Bons: Tour Perey, Veyry, Ad Vitam Aeternam, Dudon, G Acte 6, des Cappes, Haut-Reynaud, Thieuley.



Château La Favière
www.lafaviere.fr
T. +33.(0)5.57.49.72.08
F. +33.(05.57.49.64.89

Bordeaux (blancs) 30 vins dégustés

Hors classement: Coup de Cœur: Aile d'Argent (Mouton) Pavillon Blanc (Margaux) Cos d'Estournel Blanc, Château Villandraud, «S» de Suduiraud, Monbousquet Blanc, productions minimales et rares, tous d'un même niveau remarquable.

Excellents: De superbes blancs secs cette année: Marjosse, Virginie de Valandraud Blanc, Grand Village, La Tour Carnet, Caillou Blanc de Talbot.

Très Bons: Grand Vin de Reignac, Plaisance, Haut-Bertinerie, Penin, Fombrauge. Reynon, Mont Pérat, Thieuley, Girolate, La Perrière, Côte Montpezat, Jean Faux, Clos des Lunes, Haut-Mongea

Sainte-Foy - Bordeaux

En rouge: **Coup de Cœur:** Lucullus (Hosten-Picant). Encore un habitué, Belle concentration, Structure tannique mais équilibrée, fruits noirs et rouges intenses, grand potentiel.

Excellent: Martet (Réserve).

Très Bon: Hostens-Picant.

En Blanc: **Très Bon:** Hosten-Picant.



Sauternes - Barsac 21 vins dégustés

Année particulièrement difficile (et même contestée dans cette région) Barsac s'en tire légèrement mieux. Plusieurs châteaux, des grands et des plus petits, ont préféré ne pas produire cette année c'est le cas pour Yquem, Fargues, Rieusec, Suduiraud, Raymond-Lafond, Gilette, Closiot etc...

Hors classements: La Cuvée Extravagant de Doisy-Daëne, Coup de Cœur de (Denis Dubourdiu), (Concentré, complexe, frais, fruits confits. Un vin hors du commun qui porte bien son nom).

Crus Classés Coups de cœur: Doisy-Daëne (Finesse, élégance, riche, fraîcheur) et Climens (non assemblé, mais très prometteur).

Excellents: Romer, Myrat, Haut-Peyraguey, Lafaurie-Peyraguey, La Tour Blanche, Doisy-Védrinnes, Sigalas-Rabaud, de Malle, Nairac, Rayne-Vigneau, Guiraud

Très Bons: Coutet, Rabaud-Promis, Broustet, Filhot, de Myrat, Suau, Bastor-Lamontagne.

Très Bon Cru Non Classé: Castelnau de Suduiraut.



Les «Coups de Cœur» d'Abi Duhr

Vins blancs

Secs: année parfaitement gérable. Rentrée des raisins secs et mûrs. Haut-Brion, la Mission Haut-Brion, Flieuzal et Pique-Caillou (une confirmation) sont les grandes réussites en Pessac-Léognan. Et en Bordeaux Blancs: Aile d'Argent, Pavillon Blanc, Valandraud, Cos d'Estournel, S de Suduiraud, Monbousquet, Charmes-Godard.

Liquoreux: La pluie est arrivée au mauvais moment et a dilué les sucres dans les baies. Des grands crus ont renoncé (Yquem, Suduiraud, Rieussec, Raymond-Lafon etc...). Ont tiré leur épingle du jeu: Rayne-Vigneau, Lafaurie-Peyraguey, Clos Haut-Peyraguey, Guiraud, Doissy-Daëne, et Doisy-Védrine.

Vins Rouges

Bordeaux et Bordeaux Supérieur: Jean Faux, Reignac, Val de Roc, Sainte-Barbe et Dom. de Cambes sont sublimes

Côtes de Bordeaux: En Castillon: Dom. de l'A, Alcée, Dom. de l'Aurage, D'Aiguilhe, Joanin Bécot, La Croix Lartigue, Clos Puy Arnaud. En Francs: La Prade et de Francs (Les Cerisiers). En Cadillac: Malagar, Dudon et Reynon. En Côtes de Bourg: Roc de Cambes.

Fronsac et Canon Fronsac: La Dauphine, de mieux en mieux et La Rivière, Haut Carles, Moulin de Pey-Labrie sont avec Fontenil les meilleurs.

Lalande de Pomerol: Les réussites, Les Cruzelles, Jean de Gué, La Chenade, Fleur de Bouärd, La Gravière.

Pomerol: Pétrus, Vieux Château Certan, Eglise Clinet, Lafleur, Evangile, La Fleur Pétrus, Trotanoy, La Violette, Le Gay, Le Pin...

Les Satellites de Saint-Emilion: La Croix de Peyrolie et Le Rival (Lussac), Vieux Château Palon (Montagne) et le Soleil (Puisseguin)

Saint-Emilion: En Saint-Emilion: Roland Maillat. **En Grands Crus:** (Tertre Roteboeuf... grandiose, les vins d'Alain et de Pauline Vauthier (Chapelle d'Ausone, Moulin Saint-Georges, Haut Simard), Quintus, Boutisse, du Parc, Saintayne sont mes préférés. **En Grands Crus Classés:** Une appellation appauvrie par le départ de «4 Premiers»? Il n'en est rien! Guadet, Monbousquet, Pavie Decesse, Clos de l'Oratoire, Berliquet, Fonroque, La Couspaude, La Fleur, La Serre, Fleur Cardinale sont les grandes réussites en 2012. En Grands Crus: Ausone, Angélus, Beauséjour D-F, Valandraud, Cheval Blanc, Pavie, Fourtet, une liste de noms prestigieux qui fait rêver.

Graves & Pessac-Léognan: Haut-Brion et La Mission sont les grandes réussites avec

Haut-Bergey, Dom. de Chevalier, De France, Haut-Bailly et Smith-Haut-Lafitte.

Médoc: Margaux: son Château est exquis, Boyd Cantenac sublime, Siran une surprise, Prieuré-Lichine et Labégorce, belle expression du terroir. **Saint-Julien:** Ducru Beaucaillou, Léoville-Las-Cases, Clos du Marquis, Saint-Pierre, Lagrange, Gruaud Larose, Branaire-Ducru. **Pauillac:** Mouton pureté et finesse. Une merveille avec Lafite. Batailley, Grand Puy Ducasse et Pichon Baron sont surprenants. Lynch-Moussas et Haut Bages-Libéral délicieux. **Saint-Estèphe:** Cos d'Estournel et Montrose dominant avec de Pez et Calon Ségur.



Dégustation des Crus Bourgeois



De g. à d.: Caroline, Marie-Hélène et Jean Chanfreau



Château Fonréaud

Listrac-Médoc

La famille Chanfreau fête ses 50 ans

Un esprit de famille exemplaire

Ils sont trois aujourd'hui, Jean Chanfreau et son épouse Marie-Hélène et Caroline Chanfreau-Philippon, la sœur de Jean. Ils se souviennent...

1962, Léo Chanfreau, le père de Jean et Caroline, viticulteur en Algérie rentre en France avec sa famille et tombe amoureux de Fonréaud, un beau vignoble de 17 ha, mais où tout était à reconstruire. *«En 1970, mon père meurt suite à un accident de tracteur. Mon grand-père Marcel Chanfeau, à 73 ans, assume courageusement la poursuite de l'exploitation pour la transmettre à ses petits-enfants»* nous dit Jean. Après sa mort, Jean encore étudiant en agronomie, prend le relais au côté de sa mère Jacqueline. Ces circonstances difficiles ont forgé un bel esprit de corps qui fait l'admiration de tous dans le Médoc. Aujourd'hui ils dirigent ensemble leurs propriétés, avec un réel succès. *«Nous vivons sur place et supervisons très activement la conduite des vignes, les vinifications et l'élevage, dans des bâtiments fonctionnels avec du matériel moderne souvent renouvelé»* nous dit ce trio déterminé.

Le Château Fonréaud

(Cru Bourgeois, Listrac-Médoc)

D'origine gallo-romaine, «Fonréaud» qui signifie «Fontaine Royale» a un passé légendaire prestigieux. Jean et Marie-Hélène, tous deux ingénieurs en agronomie s'y installent en 1981 et la notoriété du château prend un nouvel envol. Le vignoble de 32 ha, d'un seul tenant est composé de 52% de C.S., 45% de M. et 3% de P.V. (*) sur une terrasse de graves qui surplombe le Médoc. Il produit 140 000 bou-

teilles ainsi qu'un second vin *«La légende de Fonréaud»*.

Le Clos des Demoiselles (Listrac-Médoc)

4 ha situés entre Fonréaud et Lestage sont achetés en 2002. Son encépagement: 38% S. et 62% M. avec des vendanges manuelles. C'est la finesse d'un «cousu-main». Production 14000 bouteilles. Une merveille. Le château est membre du l'Union des Grands Crus de Bordeaux.

Le Château Chemin Royal

(Moulis en Médoc) Cru Bourgeois.

Acheté en 1965, proche de Fonréaud, comprend 6 ha de 65% M. et 35% C.S. Production : 35 000 bouteilles. Il a atteint actuellement une belle maturité.

Le Cygne de Fonréaud

Un vrai «coup de cœur» pour ce «Bordeaux blanc» sec, mais né en Médoc, très recherché sur 3,5 ha (seulement) avec 65% S., 20% Sém et 15% Mus. Il produit 19 000 bouteilles. Son premier millésime date de 1989. Une grande réussite !

Château Lestage

(Cru Bourgeois, Listrac-Médoc)



Château Lestage

Comme Fonréaud, c'est un des plus anciens domaines avec son château à l'architecture

«Napoléonienne» acheté en 1963, il est dirigé par le même «trio de choc» avec Jean et... «de grâce» avec Marie-Hélène et Caroline qui est «l'âme de Lestage». Un superbe terroir de 42 ha complantés : 56% M, 40% C.S. et 4% P.V. pour une agriculture raisonnée dans le respect de l'environnement et est comme Fonréaud, l'un des meilleurs crus de l'appellation. Production: 190 000 bouteilles.

Château Caroline (Moulis en Médoc)

Acheté en 1962, Caroline y travaille activement avec son frère Jean sur ce terroir «très Moulis», un des plus grands de l'AOC, composé de 62% M et 32% C.S. Ces vins sont très élégants. Production: 50000 bouteilles.

Le style des vins «Chanfreau»

Jean Chanfreau le décrit assez bien: *«élégance mêlée à une grande douceur dans l'évolution des tanins, aussi bien pour les vins jeunes que plus vieux, une belle capacité à vieillir»*. Nous ajouterons: très classiques, réguliers en qualité, ils sont en général aromatiques, bien colorés, puissants mais sans excès, goûteux, équilibrés, frais, fruités et amples. Le bois surtout est bien maîtrisé, les barriques sont renouvelées +/- 1/3 par an. Depuis 2000, tout spécialement, les vins ont acquis une autre dimension.

Infos: www.chateau-fondréaud.com

www.chateau-lestage.com

www.chateau-caroline.com

contact@vignobles-chanfreau.com

(*) C.S. = cabernet Sauvignon, M.= Merlot, P.V.= Petit Verdot. S. = Sauvignon, Sém.= Sémillon, Mus. = Muscadelle.

Les millésimes 2009 et 2010 «revisited»

Par Abi Buhr et Baudouin Havaux

Début 2013, Abi Duhr et Baudouin Havaux ont eu l'opportunité de redéguster les millésimes 2009 et 2010 de la Rive Gauche (Médoc, Graves, Sauternes-Barsac) dans des circonstances idéales: en petit comité et à l'aveugle. Et ce qui rend la chose encore plus intéressante c'est la présence des seconds vins. Après quelques années seulement, on parle déjà de comparaisons avec le superduo historique 1959 - 1961. En ce moment, les avis sont que les crus de 2009 évoluent plus vite que les 2010. Les 2010 évoluent mieux que les 2009 et devraient, en général, surpasser les 2009. Ces derniers sont plus structurés (et contiennent plus d'alcool). Nous vous invitons à découvrir l'avis de la rédaction et à jeter un coup d'œil sur «Les crus surprenants de Vino Magazine».

Les raisons qui poussent un vinificateur à ne pas intégrer l'un ou l'autre lot de sa récolte dans le "Grand Vin" peuvent être multiples: il est issu de vignes trop jeunes, il provient d'un secteur qui donne des vins moins structurés, il a été élevé dans des barriques qui ont donné une prise de bois trop intense, la structure tannique du lot déséquilibre le grand vin.....

Tout ceci dépend bien sûr de la philosophie du château; ce qui est encore excellent pour l'un, sera considéré comme "trop moyen" pour l'autre.

Dans de grands millésimes, les raisins des terroirs moins prestigieux mûrissent, eux-aussi de manière parfaite. Donc, même les lots déclassés pour le Grand Vin peuvent être excellents. Ce seront bien sûr les soins que le propriétaire et son équipe donnent aux différentes parcelles de leur domaine qui décideront de la qualité du futur vin. La date de la récolte, le travail du sol et de la vigne doivent être effectués en fonction des spécificités du terroir et seront décisifs pour la qualité des vins issus de ces parcelles.

Dans l'ensemble on peut dire, que dans les millésimes 2009 et 2010, on peut trouver des seconds exquis.

2010

Pauillac

Coup de Coeur 2010

- Château Mouton-Rothschild (complexe, finesse)

Excellents+ 2010

- Château Pichon Longueville Baron (classique, structure, grain serré)
- Château Pichon-Comtesse (élégant, équilibré)

Excellents 2010

- Château d'Armailhac • Château Batailley • Château Clerc Milon • Château Lafite • Château Haut-Bages-Libéral • Château Latour • Château Pédésclaux • Château Pontet-Canet 92

Très Bon 2010

- Château Croizet-Bages • Duhart-Milon • Lynch-Bages • Grand-Puy-Ducasse

LES DEUXIÈMES VINS

Coups de Coeur 2010

- Tourelle de Pichon Longueville (une merveille)



- Les Hauts de Pontet-Canet (bois d'acajou, bouche fine, fraîcheur, élégance)

Excellent 2010

- Les Forts de Latour

Très Bons 2010

- Croix de Bages • Le Petit Mouton de Rothschild • Carruades de Lafite

St-Estèphe

Coup de Coeur 2010

- Cos d'Estournel (ample, structure, épices)

Excellent+ 2010

- Château Montrose (persistance, beaux tanins)

Excellents 2010

• Cos Labory • Lafon-Rochet

Très bon 2010

• Calon-Ségur

LES DEUXIÈMES VINS

Très Bons

• Les Pagodes de Cos • Marquis de Calon • La Dame de Montrose

Margaux

Coup de Coeur 2010

• Château Prieuré-Lichine 95 (toasté, matière, longueur)

Excellents+ 2010

• Château Rauzan-Ségla 94 (intensité, longueur)
• Château Kirwan 93 (complexité, gourmand)
• Château Ferrière 93 (fumé, équilibré)
• Château Dauzac 93 (élégant)

Excellents 2010

• Château Marquis de Terme • Boyd Cantenac • Château d'Issan • Marquis d'Alesme • Château Palmer • Château Pouget • Château Malescot St Exupéry • Château Lascombes • Château Rauzan Gassies

Très bon 2010

• Château Durfort-Vivens

LES DEUXIÈMES VINS

Coup de Coeur 2010

• Pavillon Rouge de Margaux (rondeur, fraîcheur, net)

Excellents + 2010

• Haut du Tertre (fruité, précis, structure)
• Alter Ego de Palmer (complexité, fraîcheur)

Excellents 2010

• Brio de Cantenac Brown • Blason d'Issan • Baron de Brane

Très bons 2010

• Dame de Malescot • Jacques Boyd • Antoine Pouget • Les Charmes de Kirwan • Bastide de Dauzas • Chevalier de Lascombes

St-Julien

Coup de Coeur 2010

• Château Léoville-las-Cases (boisé, matière, rondeur)

Excellents+ 2010

• Château Gruaud-Larose (fruit mûr, rondeur, équilibre)
• Château Talbot (matière, puissance, potentiel)

Excellent 2010

• Léoville-Poyferré

Très bons 2010

• Château Léoville-Barton • Château Branaire Ducru • Château Langoa Barton • Château Saint-Pierre • Château Beycheville • Château Lagrange



Alfred Tesseron de
Château Pontet-Canet

LES DEUXIÈMES VINS

Coups de Coeur 2010

• Connetable de Talbot (rondeur, équilibre)
• Sarget de Gruaud-Larose (fumé, matière, équilibre)

Excellent+ 2010

• Clos du Marquis (fruit mûr, classique)

Excellents 2010

• Pavillon de Poyferré • Réserve de Léoville Barton

Très bons 2010

• Admiral de Beycheville • Les Fiefs de Lagrange • Duluc de Branaire Ducru • Petit Lion de Leoville-las-Cases

Haut-Médoc

Coup de Coeur 2010

• Château de Camensac (puissance, équilibré, belle finale)

Excellent 2010

• Château Belgrave

Très bons 2010

• Château La Lagune • Château La Tour Carnet • Château Cantemerle

LES DEUXIÈMES VINS

Excellents 2010

• Cuvée des Doves
• Les Alliés de Cantemerle

Très bons 2010

• La Closerie de Camensac
• Diane de Belgrave

Sauternes-Barsac

Excellents+ 2010

• Château Suduiraut (pain d'épice, finesse, fraîcheur)
• Château Nairac (agrumes, ampleur, belle acidité)

Excellents 2010

• Château Lamothe-Guignard 90 • Château Doisy-Védrines

Très bons 2010

• Château Broustet
• Château Doisy-Daene • Château Sigalas-Rabaud • Château Guiraud • Château Coustet • Château Rayne-Vigneau • Château

Haut-Peyraguey • Château Lafaurie-Peyraguey • Château La Tour Blanche • Château Rieussec

LES DEUXIÈMES VINS

Excellents 2010

• Madame de Rayne • Château Andosyse du Hayot 90

Très bons 2010

• Château Haut-Mayne • La Perle d'Arche • Saint-Hélène (de Malle) • Château Petit Védrines • Castelnau de Suduiraut

Pessac-Léognan

Coup de Coeur 2010

• Château Haut-Brion (explosion de saveurs, complexité, longueur)

Excellents + 2010

• Château Latour-Martillac (délicat, finesse, équilibre)
• Château Pape-Clément (matière, fraîcheur, belle finale épicé)

Excellents 2010

• Château Carbonnieux • Château Couhins • Château Olivier • Domaine de Chevalier

Très bons 2010

• Château Smith-Haut-Lafitte • Château Lamartine-Lagravière • Château Haut-Bailly • Château Couhins-Lurton • Château de Fieuzal • Château Bouscaut

Pas de deuxièmes vins dégustés en Pessac-Léognan

2009

Pauillac

Coup de Coeur 2009

• Château Mouton-Rothschild (complexe, finesse)

Excellents + 2009

• Château Batailley (cacao, puissant, équilibré)
• Château Pichon Longueville Baron (puissant, ample, structure)
• Château Pontet-Canet (ampleur, finesse)

Excellents 2009

• Château d'Armailhac • Château Clerc Milon • Château Lafite 90 • Château Pichon Longueville Comtesse • Château Latour (fumé, tanins puissants) • Château Haut-Bages-Libéral • Château Pédésclaux • Château Grand-Puy-Ducasse

Très bons 2009

• Croizet-Bages • Duhart-Milon • Lynch-Moussas

LES DEUXIÈMES VINS

Coups de Coeur 2009

• Les Hauts de Pontet-Canet (fin, gourmand)

• Les Forts de Latour (savoureux, réglisse, belle finale)

Très bons 2009

• Carruades de Lafite • Prélude à Gran-Puy-Ducasse • Fleur de Pédésclaux • Lynch-Bages • Le Petit Mouton de Rothschild • Tourelle de Pichon Longueville

St-Estèphe

Coup de Coeur 2009

• Cos Labory (fruit, finesse, structure)

Excellent+ 2009

• Cos d'Estournel (rond, gourmand)

Excellent 2009

• Château Calon-Ségur

Très bons 2009

• Château Montrose • Château Lafon-Rochet

LES DEUXIÈMES VINS

Coup de Coeur 2009

• Les Pagodes de Cos (ample, puissant, épicé)

Excellents 2009

• Charmes de Cos Labory • Maquis de Calon • Les Pélerins de Lafon-Rochet

Très bons 2009

• La Dame de Montrose 85

Margaux

Coups de Coeur 2009

• Château Durfort Vivens (fruits rouges, complexité, longueur)

• Château Giscours (puissance aromatique, finesse, épices)

Excellents + 2009

• Château Palmer (chocolat, ample, complexe)

• Château Boyd Cantenac (toasté, puissant, équilibré)

• Château Malescot St Exupéry (belle bouche, élégant, tanins fins)

Excellents 2009

• Château Ferrière 92 • Château Dauzac 92 • Rauzan Gassies 92 • Château Lascombes • Brane Cantenac • Prieuré-Lichine 91 • Château d'Issan 92 • Marquis d'Alesme

Très bons 2009

• Château du Tertre • Château Kirwan • Château Cantenac Brown • Château Rauzan Ségla • Marquis de Terme

LES DEUXIÈMES VINS

Excellents 2009

• Confidences de Prieuré-Lichine • Ségla

Très bons 2009

• Haut du Tertre • Alter Ego de Palmer • Chevalier de Lascombes • Blason de Brane • Dame de Ma • Ségla • Chevalier de Rauzan Gassies • Marsuise d'Alesme • Charmes de Cos Labory • Maquis de Calon • Les Pélerins de Lafon-Rochet • La Sirène de Giscours

St-Julien

Excellent+ 2009

• Château Lagrange (cassis, biscuit, ample)

Excellents 2009

• Château Léoville-Poyferré • Château Beychevelle • Château Saint-Pierre • Château Langlois-Barton • Château Branaire-Ducru

Très bons 2009

• Château Gruaud Larose • Château Léoville-las-Cases • Château Talbot • Château Léoville-Barton

LES DEUXIÈMES VINS

Coups de Coeur 2009

• Fiefs de Lagrange (fruits rouges, complexité, tanins fins)

• Petit Lion de Léoville-las-Cases (cuir, fruits noirs, complexe, finesse)

Excellents 2009

• Sarget de Gruaud-Larose • Connétable de Talbot • Clos du Marquis

Très bons 2009

• Pavillon de Poyferré • Amiral de Beychevelle • Réserve de Léoville-Barton

Haut-Médoc

Excellent 2009

• Château Belgrave

Très bons 2009

• Château La Lagune • Château La Tour Carnet • Château Cantemerle • Château de Camensac

LES DEUXIÈMES VINS

Coup de Coeur 2009

• La Closerie de Camensac (bien mûr, classique, puissant)

Excellents 2009

• Cuvée des Douves • Les Alliés de Cantemerle

Très bon 2009

• Diane de Belgrave

Sauternes-Barsac

Coups de Coeur 2009

• Château de Malle (finesse, fraîcheur, équilibré)

• Château Haut-Peyraguey (miel, bois d'acajou, équilibré, complexe)

Excellents + 2009

• Château Doisy-Védrines (floral, élégant)

• Château Suduiraut (onctuosité, belle acidité)

Excellents 2009

• Château d'Arche • Château Nairac

Très bons 2009

• Château de Rayne Vigneau • Château Romer du Hayot • Château Caillou • Château Filhot • Château de Myrat • Château Sigalas-Rabaud • Château Coutet

LES DEUXIÈMES VINS

Favori 2009

• Saint-Hélène (de Malle) (équilibre, élégance)

Très bons 2009

• Château Haut Mayne (Ch. Caillou) • La Perle d'Arche • Chartreuse de Coutet • Castelnaud de Suduiraut • Château Haut Bommes • La Chapelle de Lafaurie-Peyraguey • Les Charmilles de Tour Boublanche

Pessac-Léognan

Coup de Coeur 2009

• Château Haut-Brion (structure énorme)

Excellent+ 2009

• Château Smith Haut-Lafitte (complexe, équilibré, ample, tout en subtilité)

Excellents 2009

• Château de Fieuzal • Château Haut-Bailly • Château Bouscaut • Château Couhins-Lurton • Château de Chevalier • Château Latour-Martillac • Château Pape-Clément • Château Carbonnieux • Château Malartic-Lagravière

Très bon 2009

• Château Couhins

Pas de seconds vins dégustés

Les Crus Surprenants de Vino Magazine

Deux critères seulement pour être repris dans cette sélection: la qualité irréfutable et l'accessibilité.

- Tourelle de Pichon Longueville Pauillac 2010 (une merveille)
- Les Hauts de Pontet-Canet Pauillac 2010 (bois d'acajou, finesse, fraîcheur, élégance)
- Haut du Tertre Margaux 2010 (fruité, précis, structuré)
- Alter Ego de Palmer Margaux 2010 (complexe, fraîcheur)
- Connetable de Talbot St-Julien 2010 (rondeur, équilibre)
- Sarget de Gruaud-Larose St-Julien 2010 (toasté, de la matière, équilibré)
- Château de Camensac Haut-Médoc 2010 (puissant, équilibré, belle finale)
- Château Carbonnieux Pessac-Léognan 2010 (finesse, puissance, longueur)
- Les Hauts de Pontet-Canet Pauillac 2009 (fin et savoureux)
- Confidences de Prieuré-Lichine Margaux 2009 (puissance, longueur)
- Ségla Margaux 2009 (finesse, élégance, équilibre)
- Fiefs de Lagrange St-Julien 2009 (fruité, ample, tanins fins)
- Petit Lion de Léoville-las-Cases St-Julien 2009 (cuir, fruits noirs, complexe)
- La Closerie de Camensac Haut-Médoc 2009 (fruit mûr, classique, puissant)
- Château Belgrave Haut-Médoc 2009 (belle matière, équilibré)
- Saint-Hélène (de Malle) Sauternes 2009 (équilibre et élégance)



JOSÉ LEMAHIEU

de la Porte Verte

Belgian Wine Personality of the Year

par Dirk Rodriguez

José Lemahieu a vécu trop longtemps dans l'ombre. Nous avons donc décidé de l'en extraire, en qualité de Belgian Wine Personality of the Year. Pourquoi ? Parce qu'il a livré une invraisemblable génération d'excellents sommeliers. Et il ne les a pas seulement livrés. Il les a drillés, façonnés, éduqués, initiés, imprégnés de passion, pétris. Jusqu'à ce qu'ils soient assez forts pour exercer le métier. Pour rappel, le titre de –Belgian Wine Personality of the Year– est décerné à une personne qui a été particulièrement méritante l'année précédente (2012). En octobre 2012, son élève Steven Wullaert (diplômé de Ter Groene Poorte en 2007) est devenu Meilleur Sommelier de Belgique. Un mois plus tard à peine, c'était au tour de son autre rejeton, Jan Rots (Ter Groene Poorte 2009) de devenir 1er Sommelier de Belgique. Signalons au passage que le 2^e sommelier de Belgique, Lieselot Jonckheere, est également diplômée de Ter Groene Poorte. Pieter Fraeyman (Ter Groene Poorte 2010) a gagné pour sa part la Copa Jerez en 2012. Et cette année ne pouvait pas mieux débiter : sur les six finalistes du concours du Meilleur Sommelier Junior, quatre provenaient de Ter Groene Poorte. Et bien tentendu, Tim Theuns (Ter Groene Poorte) est devenu Meilleur Sommelier Junior de Belgique. En remontant dans le temps, cette liste ne fait que s'allonger. Passons à l'interview, à laquelle José Lemahieu a souhaité associer son collègue et successeur, Erik Desmarts.

Vino : Avez-vous une idée de la raison pour laquelle Ter Groene Poorte, malgré tous ses succès, est moins médiatisée que d'autres écoles hôtelières ?

José Lemahieu (LM) : Peter Goossens (Hof van Cleve, ndlr), diplômé de Ter Duinen à Coxyde, a déclaré à VTM : « À Ter Duinen, on fabrique les étoiles. » C'était un beau coup publicitaire... mais à tout le moins légèrement exagéré. Il suffit de regarder les chefs actuels : Gert Mangeleer (Hertog Jan^{***}) vient de Ter Groene Poorte, Sergio Herman (Oud Sluis^{***}) vient de Ter Groene Poorte, et cela vaut également pour Roger Van Damme (*) et le chocolatier Dominique Persoone. Nous comptons actuellement 18 étoiles, sans parler des sommeliers. Cela n'enlève rien au profond respect que j'ai pour les autres écoles et leurs enseignants, tels que Gido Van Imschoot de Spermalie ou Denis Daems, du VTI de Louvain. Peut-être avons-nous également trop peu soigné notre notoriété. Nous y travaillerons à partir de septembre, à l'occasion de la 50^e année académique de l'école, avec une série de – master classes –. Le fait que nous ne soyons pas une école purement hôtelière joue aussi un rôle. Nous avons également des sections Boucherie et Boulangerie. L'école est plus diversifiée, mais cela offre aussi une plus grande connaissance des produits et davantage de synergies aux diplômés. Le chocolatier Dominique Persoone fournit par exemple toute une série de chefs dont les restaurants font partie du gratin et qui ont étudié ici. Ce n'est pas un hasard.

V : L'école est réputée pour sa discipline. Vous êtes très exigeants et sévères, nous a dit un jeune diplômé. C'est vrai ?

JL : La section hôtelière est la plus sévère et la sommellerie excelle dans ce genre. Nous portons un uniforme en voyage. À partir de la troisième année, les jeunes doivent l'enfiler et c'est parfois difficile pour eux. À partir de la sixième année, cela ne les dérange plus. Pourquoi toutes ces coutumes ? Parce que nous sommes convaincus que la qualité de l'accueil gagnera encore en importance dans l'hôtellerie à l'avenir. Peut-être plus encore que les étoiles. Le contact visuel est important à cet égard. C'est pourquoi, nous insistons sur cet aspect. L'accent que nous mettons sur le contact avec les gens permet même aux jeunes diplômés de trouver facilement un boulot dans la vente ! »

V : Existe-t-il une sorte de code de bonne conduite pour les élèves ?

JL : Ils doivent toujours cracher et ne peuvent jamais boire. Ce n'est pas



professionnel... sauf lorsqu'ils mangent eux-mêmes au restaurant, bien entendu.

Nous ne parlons pas simplement de tanins ou d'acidité chez un vigneron, c'est impoli. Chez nous, les tanins ou l'acidité sont toujours mis en rapport avec le climat ou le millésime. Nous ne parlons donc pas de – bons tanins –, comme les critiques. Nous adoptons plutôt un vocabulaire à l'anglo-saxonne.

V : Comment parvenez-vous à apporter autant de discipline à un jeune à notre époque ?

Erik Desmarests : Pas en criant ! José n'élève jamais la voix.

JL : Pour moi, le plus important, c'est de s'en tenir à ce qui a été convenu. Les étudiants doivent notamment disposer de leurs propres notes à chaque cours. Celui qui les a oubliées peut déchirer sa feuille d'examen. Nous ne réprimandons jamais les étudiants qui exigent trop d'attention au moment même. Je leur dis : « Nous en parlerons plus tard. » En fait, nous traitons un étudiant qui joue les fortes têtes comme un client agaçant au restaurant. Nous apprenons aux étudiants à rester toujours polis. S'ils sont malades ou que leur train a du retard, nous apprécions qu'ils nous envoient un sms pour nous en avertir.

V : Quelles sont vos marottes durant le cours sur la connaissance des vins ?

JL : J'aime souligner le caractère international de la formation. Le vin est mondial et la clientèle de nos meilleurs restaurants est également internationale. Nous donnons des dégustations auxquelles assistent les professeurs d'anglais, de français et d'allemand. Chaque année, nous effectuons quatre voyages d'études : un en Belgique (la cueillette du raisin), un en France, un dans un autre pays européen et un outre-mer, en Amérique du sud ou en Afrique du sud. Nous sommes également attentifs à ce qui se passe au-delà des frontières et reprenons

par exemple des éléments d'écoles de sommellerie françaises. Nos étudiants adorent d'ailleurs s'éparpiller à l'étranger lors de leurs stages : actuellement (deuxième quinzaine de mai), l'un d'eux se trouve même en Suède.

V : Il y a aussi de la jalousie. Nous avons noté la déclaration suivante : « Ter Groene Poorte aime élever des bêtes de concours, mais cela se fait au détriment de la formation des autres jeunes. » Cette critique est-elle justifiée ?

JL : Notre but est de laisser chacun développer le mieux possible ses talents. Un jour, une jeune femme craignait d'aborder la septième année en connaissance des boissons-Sommellerie. Nous l'avons motivée pour qu'elle fasse tout de même cette année d'études. Maintenant, elle effectue son stage dans un restaurant réputé. Bien sûr, tout le monde ne devient pas un sommelier réputé, mais on constate que les étudiants sont contents d'avoir reçu une formation de qualité. L'argent de papa ne suffit pas à décrocher un diplôme ici. Si nous recevons beaucoup d'inscriptions (95% hors de Bruges et des environs), c'est grâce à notre manière de travailler, que l'on peut parfois juger sévère. Pour ma part, je préfère la qualification de passionnée.

V : Vous consacrez pourtant beaucoup de temps au coaching des étudiants qui veulent décrocher un prix ?

JL : Oui, mais en dehors des heures de cours. Cela ne se fait donc pas aux dépens des autres étudiants.

V : Vous êtes vous-même sommelier de formation. Où avez-vous été formé ?

JL : J'ai obtenu mon diplôme en 1973 à Ter Groene Poorte, chez Philippe Brengman. Une personnalité dont j'ai appris beaucoup de choses. Il est d'ailleurs toujours en vie. En 1976, je suis devenu maître-sommelier à la Sopexa. À l'époque, j'étais le plus jeune, du haut de mes 23 ans. Mon rêve était



Erik Desmarets et José Lemahieu

évidemment de devenir sommelier dans un restaurant renommé. J'ai presque été engagé à la Villa Lorraine, mais cela ne s'est pas fait. J'ai par contre eu la chance de commencer à travailler dans le nord de la France. Ensuite, j'ai été travailler à l'Hôtel Regina à Ypres, avec Noël Pauwels comme sommelier principal et Paul Kerckhof comme chef, un homme flamboyant.

V : Mais vous n'êtes pas resté à l'Hôtel Regina. Pourquoi ?

JL : J'y ai reçu une fonction plus dirigeante et au bout du compte, je n'étais presque plus jamais dans le restaurant. Erik (Desmarets) est d'ailleurs devenu sommelier du Regina à cette époque. Après le décès de Paul, la situation est devenue de plus en plus difficile et l'établissement a finalement été absorbé par le manager de crise Patrick Depuydt. En 2001, l'aventure était finie. Personnellement, je suis parti en 1994 et j'ai immédiatement rejoint Ter Groene Poorte en tant qu'enseignant. Jusqu'en 2003, j'y ai travaillé en collaboration avec Guido Francque. Puis, j'ai travaillé avec Lieuwe Ribbens et Erik est arrivé en 2009.

V : Le choix de l'enseignement a-t-il été guidé par des circonstances familiales ?

JL : Oui, en partie. Je n'étais jamais à la maison et ma femme était contente que je me consacre à l'enseignement.

Erik Desmarets : Ma femme me dit pourtant qu'elle ne voit pas beaucoup d'amélioration !

V : On dit que les jeunes sommeliers abandonnent trop vite le travail en restaurant. Ils deviennent conseillers ou ouvrent un commerce de vins dans le garage de leur père. Est-ce vrai ? Comprenez-vous cette démarche ?

JL : La vie est très dure dans la restauration. Pieter Fraeyman, qui travaillait chez Hertog Jan, a également jeté l'éponge. Il a

commencé comme associé chez un caviste de la région gantoise (Het Wijnhuis, ndlr).

V : Quelle est l'importance de l'humilité en matière de vin ?

JL : Elle est très importante. Le client reste roi et c'est quelque chose que nous inculquons solidement. Il ne faut pas oublier que nous sommes au service des gens. Il ne faut pas non plus vouloir montrer que l'on s'y connaît. Il faut continuer à écouter, gagner la confiance. Ce n'est qu'à ce moment que l'on vend. C'est cela, le métier de sommelier. Le vin est aussi un domaine qui vous oblige par nature à rester humble : personne n'est capable de tout savoir sur le vin. Je continue à apprendre le plus de choses possible. Rester curieux, voilà le message.

V : Je vais maintenant vous servir un verre de vin. À vous de me signaler tout ce que je ne fais pas correctement.

Sous l'œil attentif de José Lemahieu et Erik Desmarets, je prends une bouteille de vin de Navarre, je donne une explication sur la composition du vin choisi et je coupe la capsule. Je glisse discrètement la pastille de plomb dans ma poche. Je tire le bouchon à l'aide d'un sommelier, j'enlève le bouchon du tire-bouchon, je hume le bouchon, je sers et je place le bouchon et le vin côte à côte, à un endroit bien visible par le client.

JL : Voici mes remarques :

1. Vous n'avez pas bien tenu la bouteille : le client doit pouvoir continuellement voir la bouteille sans tourner la tête. Lorsque vous débouchez la bouteille, l'étiquette

doit aussi rester orientée vers le client !

2. Vous n'avez pas situé où se trouve la Navarre en Espagne.

3. Vous n'avez pas énoncé clairement le nom du domaine.

4. Vous n'avez pas essuyé le goulot avec une serviette.

5. Vous n'avez pas retiré le bouchon du sommelier à l'aide d'une serviette.

6. Vous avez humé le bouchon après l'avoir détaché du sommelier. Vous devez le faire alors qu'il se trouve encore sur le sommelier.

7. Vous n'avez pas laissé goûter votre client.

8. Vous n'avez pas placé la bouteille et le bouchon sur la petite assiette prévue à cet effet sur la table, mais sur le rebord de la fenêtre.

Bref, huit erreurs ! Et je n'ai fait que sept choses correctement : donner une explication sur le vin, couper la capsule au bon endroit, faire disparaître la pastille en plomb, tirer correctement et sans bruit le bouchon de la bouteille, contrôler si le bouchon présentait des défauts, servir le client du côté droit. Conclusion : busé !

JL : Nous dispensons aussi des formations pour des gens qui organisent des dégustations de vins, comme des cavistes. Croyez-moi, nombre d'entre eux feraient bien de suivre une formation de ce genre !

Voici un aperçu épuré des quelques –50 règles pour le service du vin– des sommeliers de Ter Groene Poorte, basées sur les règles techniques et la tradition, mais également affinées par les nouvelles règles de l'Association Internationale de la Sommellerie (ASI) et de l'Union de la Sommellerie Française (UDSF) :

- Chambrier un vin rouge signifie qu'il est amené à une température de 16 à 18 °C, et non pas de 20 à 22 °C.
- Aucun vin n'est servi à une température inférieure à 8 °C
- Les vins rouges légers et fruités sont servis à 14 °C
- La bouteille est débouchonnée sans bruit
- Les dames plus âgées sont servies avant les dames plus jeunes
- Les vins jeunes sont carafés, les vins plus anciens sont décantés avec une bougie et un panier. La bougie est éteinte sans dégager de fumée
- Le seul champagne à être carafé est un demi-sec
- Le vinage de la carafe n'est plus d'application
- Lorsqu'une nouvelle bouteille du même vin est commandée, tous les verres sont remplacés



Vini Fantini

introduit le vin dans la course

Texte et photos: **Alain Bloeykens**



Valentino Sciotto

«Soyons clairs» nous dit d'emblée Valentino Sciotto, propriétaire de Farnese Vini. «La course, et surtout le Giro, est la plus belle des publicités pour nos vins. Je ne connais aucun autre événement italien qui attire autant de spectateurs.» Les maillots portent l'inscription 'Vini Fantini by Farnese'. Il s'agit de la dénomination d'une gamme de vins de marque produite par le groupe Farnese, commercialisée chez nous entre autres par Colruyt et Spar. Ces vins proviennent de la ville d'origine de Farnese, Ortona dans les Abruzzes, dont le plus connu est le montepulciano d'Abruzzo. En blanc, on y trouve le trebbiano, en rosé le Cerasuolo. Mais Farnese est bien plus que le Fantini. La production annuelle du groupe oscille autour des 30 millions de bouteilles. Il possède également des caves dans les régions de Campanie, de Basilicata, des Pouilles et de la Sicile. Son assortiment se compose au total de plus de 60 vins différents. Le groupe est aux mains de Valentino Sciotto (responsable du vin) et Alessandro Benetton (géant de la mode et actionnaire principal). La Belgique est un des marchés d'exportation les plus importants. «De plus, nous comptons quelques grands noms dans l'équipe, ce qui augmente encore la publicité de notre produit» commente encore Valentino avec beaucoup de passion. De fait, l'équipe se compose d'anciens gagnants tels que Garzelli, Matteo Rabottini, du sprinter Chicci et de 'notre' Kevin Hulmans, particulièrement remarqué lors de la Ronde des Flandres.

Les amateurs du vélo et du vin qui ont suivi le Giro ces dernières semaines ont peut-être eu mal aux yeux en regardant passer le peloton sur l'écran. Le 'coupable' est l'équipe Vini Fantini, certainement la plus étonnante du peloton avec leurs maillots jaune fluo. On peut se demander pourquoi une entreprise viticole italienne a décidé d'investir dans une équipe cycliste. Nous sommes allés enquêter à Naples, au départ du 96^e Giro d'Italia.

Merci à Benetton

Le capital derrière cette équipe cycliste provient du géant de la mode Alessandro Benetton (49). Est-il un amateur de la course ? «Pas vraiment, je suis plutôt sportif, je pratique surtout le ski et le kitesurf, mais le cyclisme n'est pas ma grande passion.» Qu'en est-il du vin ? «J'admets que j'apprécie un verre de vin, mais toujours avec modération.» Reste la question de savoir ce qui a attiré Benetton chez Farnese ? «C'est très simple, nous investissons déjà depuis des années dans les produits de qualité (via le fond d'investissement 2Investimenti, ndr) et Farnese Vini répond parfaitement à nos critères de qualité.» Au cours des dernières 50 années, Benetton est devenu une chaîne de plus de 6000 magasins. La marque a connu un pic de ventes au cours des années 90, suite à des campagnes publicitaires controversées, rappelez-vous par exemple des chevaux qui s'accouplaient. Plus récemment, Benetton a de nouveau choqué par la campagne «unhate» où les grands de ce monde s'embrassaient (entre autres Barack Obama et le président chinois Hu Jintao). Financièrement, les choses se sont un peu dégradées ces dernières années, mais elles devraient s'améliorer l'année prochaine. Pour être tout à fait clair: la tenue branchée des cyclistes n'a pas été réalisée par Benetton...

Nos favoris parmi les vins de Farnese:

- *Edizione Cinque Autoctoni*. Un superbe assemblage de 5 cépages autochtones: montepulciano, sangiovese, primitivo, negroamaro et malvasia Rossa.



- *Tre Stelle* de Basilicata, un véritable must en rouge (aglianico) et blanc (greco et fiano). Une version en rosé est enfin arrivée.
- Encore de la région de Basilicata, la belle gamme *Pipoli* en trois couleurs. Surtout le *Bianco* (greco, fiano et malvasia) est magnifique.
- Le sommet absolu des vins de Vesevo: le *Taurasi DOCG* (commerce particulier). Une perle !
- La solide gamme *Vigneti Zabù* de Sicile mérite également une recommandation.

Nouvelles brèves du Giro



- Oscar Gatto (28), le gagnant, entre autres, de la course *Dwars door Vlaanderen* (A travers les Flandres) est certainement le plus grand connaisseur de l'équipe. Pendant la présentation de l'équipe, il a pu reconnaître sans problème trois vins à l'aveugle. «Pendant la course, je ne consomme bien entendu pas de vin, mais après la saison, il ne se passe pas un jour sans vin» nous confie ce cycliste à la chevelure bouclée. Ce Gatto est à surveiller : «L'an prochain, je vise la première place de la Ronde des Flandres» selon ses propres dires
- Encore plus de nouvelles de la Ronde: tout comme pour le Giro cette année, l'équipe devrait présenter une nouvelle bouteille Vini Fantini particulière. L'étiquette comportera une photo d'un cycliste belge et l'inscription 'Support us at the Giro delle Flandre'
- Le bus joliment décoré Vini Fantini (photo) sillonnera certainement nos régions au cours des mois à venir. Vini Fantini lance un tout nouveau spumante (blanc et rosé) et le bus se transforme à cette occasion en bar à vin. Rendez-vous (à confirmer) le 22 juillet à Alost (natourcriterium) et du 18 au 21 octobre au 15^e anniversaire de Megavino (Brussels Expo). Les vins de Farnese sont distribués chez nous par Mafribel, info: office@mafribel.be



Vignobles d'Eger

EGER

Ville réputée pour son vignoble et son sang de Boeuf

par Dirk Rodriguez

Eger est connu pour deux bonnes raisons : son vin, l'Egri Bikavér, mais également en tant qu'étape historique. La ville est construite contre une colline et sa population a résisté en 1552 (21 000 hommes, femmes et enfants) à une armée ottomane forte de 80 000 soldats. Un fait qui a contribué à l'histoire de l'Europe. Étonnamment, cette donnée historique a pendant longtemps agi comme un poids sur le vin.

En tant que ville, Eger est situé idéalement pour l'amateur de vin : à seulement une heure et demi de Budapest et sur la route vers Tokaj. La jolie ville d'Eger attire beaucoup de touristes avec ses nombreuses influences baroques. Une basilique immense domine le centre de la ville et la visite du fort historique est gratuite. Il s'agit d'une petite ville animée (60 000 habitants à l'heure actuelle), qui est dotée de salons de thé agréables, de bars à vin et de quelques bons restaurants.

Une industrie viticole florissante s'est développée autour de ce centre, basée sur le cépage star connu d'origine autrichienne, le **kékfrankos**, alias le **blaufränkisch**. Aux yeux des critiques de vin, le secteur viticole local était même devenu une industrie trop prospère. En effet, surtout pendant la

période communiste, le rendement élevé était l'objectif principal, ce qui a porté atteinte à la qualité de l'Egri Bikavér. Heureusement, un mouvement d'opposition est né chez les producteurs.

— CLASSIC ET SUPERIOR —

Depuis 2002, l'Egri Bikavér se décline en **Classic** et en **Superior**. Pour le **Classic**, le rendement maximal est de 13 tonnes à l'hectare. Pour le **Superior**, le rendement est limité à seulement 8 tonnes. De plus, le vin doit vieillir pendant 3 ans. Les instances viticoles locales envisagent la création d'une catégorie de pointe, le **Grand Superior**, pour laquelle on n'autoriserait que 4,2 tonnes. De manière générale, le vin doit contenir minimum 30% et maximum 50% de **kékfrankos**. Le cépage peut être complété de cépages locaux et internationaux.

— THUMMERER —

Vilmos Thummerer a démarré en 1972 par la culture de fleurs. Il reconnaît que « honnêtement, les fleurs nous ont permis de gagner beaucoup d'argent. » Grâce à cet argent, il a pu démarrer la viticulture sans se presser. « En 1982, j'ai planté mes premiers 7 ha sur des sols que j'ai loués à l'état socialiste et en 1987, j'ai produit mon propre vin. J'étais parmi les premiers à mettre en bouteille en Hongrie. Plus tard, j'ai quand même dû emprunter de l'argent pour acheter des

terrains, mais je dispose actuellement de plus de 100 ha à Eger. »

Vilmos confirme que des Egri Bikavér de qualité inférieure sont toujours mis sur le marché. « Egri Bikavér n'est toujours pas à la place qu'il devrait occuper » dit-il, « mais les règles de 2002 ont amélioré la situation. » À ses yeux cependant, il en faudrait plus pour la qualité : « Outre des volumes limités, d'autres méthodes de taille sont nécessaires. Pendant longtemps, on a utilisé trop de **Kékfrankos**. Le **cabernet** et le **merlot** s'y sont ajoutés ultérieurement... la **syrah** est une histoire récente. » Vilmos Thummerer n'a découvert que bien plus tard l'intérêt d'une production de vin blanc : « Les vins blancs sont devenus très importants. J'ai commencé à développer une nouvelle cuvée en blanc il y a deux ans. Ces vins ne sont pas faciles à vendre, mais l'avantage réside dans le fait qu'ils peuvent être commercialisés immédiatement, contrairement aux rouges qui doivent être conservés plusieurs années avant leur mise sur le marché. » Ses efforts ont été récompensés en 1995 par le titre de *— Winemaker of the Year —* hongrois et en 2001 par un prix *— Winecellar of the Year —*.

NOTES DE DÉGUSTATION :

• **Egri Csillag (assemblage blanc) 2011**
Une belle expression, gouleyant, une bonne acidité, une finale courte, iodée.

EGRI CSILLAG

le nouveau blanc sec d'Eger

Après les règles pour l'Egri Bikavér, les autorités viticoles locales ont décidé en 2011 qu'il était temps d'en établir pour un assemblage blanc sec qui devait devenir l'égal de l'Egri Bikavér. L'assemblage doit contenir au moins 50% de cépages blancs des Carpates (dont l'**hárslevelü**, le **furmint** et l'**olaszrizling**). Les cépages aromatiques tels que le **muscat** ou le **traminer** ne peuvent être présents qu'à raison de 30%.



Vilmos Thummerer



József Simon



György Lőrincz

• **Chardonnay 2011**

Un style commercial facile. Une grande influence du bois. (6 mois de chêne hongrois, 30% de barriques neuves)

• **Egri Bikavér Classic 2007**

Un style gouleyant, se buvant facilement, rond, élégant.

• **Egri Bikavér Superior 2006**

Des fruits très mûrs, une présence d'alcool, vin marqué par les tanins du bois.

• **Cabernet Franc Válogatás (sélection) 2007**

Une belle maturité, beaucoup de structure, intéressant

• **Egri Pinot Noir 2009**

Bien typé, mais légèrement végétal.

• **Egri Válogatás 2006**

Bon, raffiné et structuré. Un grand vin d'Eger.

————— **SIMON** —————

La plantation de **Simon**, de 24 hectares, optimise l'utilisation des différents types de sol qui font la richesse d'Eger : des roches volcaniques, le tuf et le calcaire. L'œnologue de 57 ans, József Simon (photo), à la tête de cette société familiale, a dû construire son domaine viticole en 1992 en partant de rien. Il essaie de travailler le plus proprement possible, selon des principes biologiques avec utilisation de bouillie bordelaise dans le vignoble et d'un peu de sulfite dans le chai. Le travail est totalement manuel. Selon József, la qualité du vin est due à la situation des vignobles, à flanc des collines d'un lieu-dit appelé, localement, –Sikhegy–. De plus, certains de ses pieds de vigne ont 65 ans. Les rendements sont limités à 5 à 8 tonnes à l'hectare. La production de vin blanc équivalait quasiment à celle du rouge, mais

comme nous n'avons pas pu rencontrer József dans sa cave, nous n'avons pu déguster que son Egri Bikavér 2009.

NOTES DE DÉGUSTATION :

• **Simon Egri Bikavér – Harvested by Hand – 2009**

Une couleur concentrée. Un arôme de cerises noires et rouges, légère présence d'alcool, de la fraîcheur, une fine note de fondant, de la complexité. De plus en plus passionnant en bouche : un retour des fruits, de l'élégance, sans amertume. Équilibré avec de la longueur.

————— **ST ANDREA** —————

György Lőrincz appartient à cette nouvelle génération de viticulteurs qui ont suivi une formation académique. Il a évolué vers l'approche biodynamique et est de ce fait une exception en Hongrie. Il veut par ailleurs diminuer la proportion de merlot et de cabernet sauvignon, qui sont cependant plutôt populaires à Eger. Il préfère utiliser la syrah et le pinot noir. Son approche est appréciée, tant sur le marché local qu'international (13% d'exportation). Il a pu faire croître son domaine jusqu'à atteindre 42 hectares. Dans son Egri Bikavér, il utilise non pas 2 ou 3 mais 4 à 6 cépages différents. Le vin blanc n'est pas une occupation secondaire pour lui. Lőrincz nous explique : « Dans cette région, on trouve environ 42 cépages blancs différents et une vingtaine de cépages rouges. Il est donc normal de prendre le vin blanc au sérieux. » Lors de la dégustation des différents foudres, la qualité du **Ferenchegy** nous frappe : une parcelle plantée en vieux pieds de kékfrankos. « Je ne veux cependant pas produire un vin issu d'un seul vignoble à

partir de ce lot, car je suis la tradition d'Egri Bikavér, » nous déclare-t-il d'un air assuré, « j'assemble toujours le tout. » La dégustation révèle la fraîcheur de tous ses vins. St Andrea est à nos yeux le nouvel étalon pour Eger.

NOTES DE DÉGUSTATION :

• **Nabor Egri Csillag 2011**

Toasté, un nez légèrement épicé avec une note crémeuse. Encore légèrement pétillant sur la langue.

• **Boldogságos Egri Cuvée (blanc) 2011 (vignoble unique)**

Minéral, pur, très beau, bien fini. Un potentiel de garde.

• **Örökké Egri Cuvée 2011 (hárslevelű, chardonnay, sauvignon blanc, olaszrizling)**

Expressif, profond, complexe, pur et pas trop épicé en fin de bouche, une harmonie parfaite. Un vin de pointe.

• **Valóban Melto Egri Pinot Noir 2008**

Élégant, épices douces, une belle acidité, de la structure.

• **Áldás Egri Bikavér 2009 (45% de kékfrankos)**

Toasté, charmant, crémeux. Superbe pour un vin d'entrée de gamme.

• **Hangács Egri Bikavér Superior 2009 (kékfrankos-cabernet franc-merlot-pinot noir)**

D'abord très discret, puis des fruits nuancés, de la structure, un vin de repas.

• **Merengó Egri Bikavér Superior 2009 (CF-M-Kék-CS-Syr)**

Un vin résolument de garde, des tanins solides et une belle harmonie.

– Thummerer et St. Andrea sont importés par Global Wineries | Simon est importé par Roi des Rois –

VIN & PACKAGING

Le secteur des produits de grande consommation (le secteur alimentaire en particulier) possède la particularité d'être à la pointe en marketing et en particulier au niveau packaging. Qu'en est-il du secteur vin? Force est de constater que l'art du packaging n'y est pas aussi développé. Enfin, il est important de nuancer en précisant que, sur notre marché, le traditionalisme donne encore le ton! Car si vous jetez un coup d'œil sur le web pour voir ce qui se passe ailleurs, vous constaterez que dans de nombreux pays, la créativité s'exprime de façon magistrale sur les bouteilles de vin! Alors pourquoi tant de conservatisme chez nous? C'est ce que nous avons essayé de découvrir.

Les professionnels du vin l'oublient encore souvent, une tranche non négligeable de consommateurs se fie à ses intuitions esthétiques au moment de choisir leur vin. Les études montrent que moins, un consommateur s'y connaît en vin, plus l'étiquette aura une importance dans le choix final. Et quand on sait que plus les consommateurs sont jeunes, moins ils y connaissent en vin, on aura compris toute l'importance que représente le packaging.

À chaque rayon, ses codes : le monde du vin n'y échappe pas!

Chaque secteur respecte ses « codes » packaging : yaourt, sodas, bières, ... Il en va de même pour les vins, je dirais même plus, surtout pour les vins.

Commençons par la forme des bouteilles : 3 formes dominant largement : la bordelaise, la bourguignonne et l'alsacienne.

Premier constat : très peu d'appellations ou de pays sont parvenus à créer (imposer) une forme de bouteille qui leur soit propre. Et pourtant, quelle force cet avantage représenterait-il par rapport aux concurrents! Ce privilège reste donc aujourd'hui, réservé aux marques. L'histoire regorge de tentatives pour imposer une bouteille unique à l'une ou l'autre région ou appellation. Certes, une région comme l'Alsace impose que ses vins d'appellation soient mis en bouteille dans la bouteille alsacienne. Mais d'autres vins sont commercialisés dans des bouteilles de même forme, limitant ainsi l'intérêt marketing. Plus récemment, c'est dans le Languedoc

qu'une initiative de ce type a vu le jour en 2009, avec la bouteille Sud de France. Si on se tourne vers les marques, les choses sont un peu différentes : depuis des années, JP Chenet fait « pencher les têtes » avec sa bouteille au col incurvé, avec le succès que l'on connaît. Mais en dehors de quelques exceptions comme celles-ci, le consommateur ne pourra pas se fier à la forme de la bouteille comme critère de point de repère. Il lui reste donc l'étiquette.

Pour un homme de marketing, l'étiquette d'un produit sert à attirer le regard, à séduire le consommateur et donc à vendre (plus). Imprimée, sérigraphiée, ronde, carrée, ovale, coupée, une étiquette représente un champ d'expression important pour le producteur ou la marque. Espace d'expression a priori très large, peut-on pour autant dire et faire ce qu'on veut avec une étiquette? Oui et non.

Non, pour au moins 2 raisons. La première est légale. La loi impose une série de mentions : 8 mentions obligatoires (et une 9^e pour les vins effervescents) doivent figurer sur le packaging. À cela s'ajoutent les mentions non obligatoires mais réglementées parmi lesquelles le millésime et le cépage (et d'autres encore). On comprendra donc que le designer devant plancher sur une étiquette verra sa créativité légèrement bridée. Mais il n'en reste pas moins que cette créativité reste possible (voir exemples en annexe). La seconde raison, pour laquelle on ne peut pas tout se permettre, ce sont apparemment les consommateurs eux-mêmes

qui (se) l'imposent. En effet, ceux-ci placent eux-mêmes – mentalement – les vins dans des « catégories ». Ainsi, il est connu par exemple, que les consommateurs acceptent plus de fantaisie sur les étiquettes de bouteilles de vins blancs et rosés que sur les bouteilles de vin rouge. Et il n'y a pas qu'en termes de couleur ; par exemple, le consommateur belge verra d'un moins bon œil la fantaisie sur une étiquette de vins de Bourgogne plutôt que du Languedoc. Fort de ce constat, les producteurs et les distributeurs (avec leurs propres marques) ont donc tendance à cantonner leur vin dans le style de la région, du pays ou de l'appellation. Les codes des étiquettes de vin sont donc régis par les lois et les projections mentales de ceux qui les font, les vendent et les consomment.

En dehors de ces raisons, oui, le champ d'expression possible pour une étiquette reste très vaste! Et certains producteurs ne s'en privent pas, quitte à aller jusqu'à choquer les esprits sages. Les dérives créatives de certains (souvent maladroites) sont le signe d'une certaine frustration, d'un manque d'ouverture du secteur mais aussi d'un manque d'accompagnement et de professionnalisme. Car il ne suffit pas de casser les codes pour faire une bonne étiquette!

Y a-t-il des règles pour développer un bon packaging?

La première règle sera bien sûr de respecter les codes culturels du marché ciblé. Cela représente un coût mais l'investissement en vaut la chandelle. En outre, voici ce que

nous apprennent les études réalisées sur le sujet:

- un relifting d'étiquettes peut faire augmenter les intentions d'achat de 10%
- la lisibilité d'une étiquette fait partie du top 5 des critères de choix d'un vin. Parmi les critères considérés comme importants par les consommateurs figurent:
 1. l'origine (pays /appellation) et le nom du vin (producteur ou marque)
 2. le cépage
- les femmes et les jeunes attachent plus d'importance au design des étiquettes. Les études montrent que les moins de 45 ans estiment majoritairement que celles-ci devraient être plus claires et plus attractives.
- 35 % estiment qu'ils peuvent se faire une idée de la qualité du vin sur base de l'étiquette, soit un consommateur sur 3!
- la contre-étiquette: toutes les études vont dans le même sens: celle-ci joue un rôle majeur, chez les jeunes comme chez les personnes plus âgées. Par contre, si les jeunes et les femmes attendent majoritairement des informations sur le goût du vin, les plus de 45 ans recherchent des informations sur le type d'accord mets/vin, le cépage et le vigneron/domaine.

Quelques innovations intéressantes en terme de packaging.

Au sein de ce monde feutré et conventionnel du packaging du vin, il y a bien des innovations (enfin elles sont présentées comme telles!) qui apparaissent mais la plupart d'entre elles font long feu par manque d'intérêt ou en raison du trop grand décalage entre le concept lui-même et les codes du marché. On connaît tous les vins en canettes, en PET, en verre ou en plastique operculé. Nous savons tous que ces «innovations» n'ont pas le succès attendu sur notre marché.

Par contre, épinglons au passage quelques innovations intéressantes, celles qui apportent un plus au niveau des consommateurs:

- la première consiste à appliquer un QR-code sur la contre-étiquette: il s'agit d'une des applications les plus utiles en matière d'information pour les consommateurs. L'usage d'internet qui se démocratise sur les smartphones promet un bel avenir à cette technologie. Elle permet en un seul clic de fournir toutes les informations nécessaires au moment du choix, dans le point de vente ou dans un restaurant. Une des sociétés qui développent



cette technologie est la société Tagdevin (<http://www.tagdevin.com>), ce n'est pas la seule.

- autre exemple d'innovation: elle se nomme oenovéthique: il s'agit d'une étiquette magnétique, contenant un livret papier qui prend place en facing sur la bouteille et permet de raconter une véritable histoire (présentation sur Youtube http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=cG7x-TCFXx0Q#)
- La troisième est l'étiquette qui se la joue aide-mémoire. Le principe est simple: grâce à une pré-perforation de l'étiquette, le consommateur va pouvoir détacher une partie de l'étiquette non collée et l'emporter avec lui comme mémo. (cfr <http://www.oenonline.com/index.php/category/Packaging>)

En matière de bag in box, la créativité peut aussi être au rendez-vous. Preuve en est avec le produit original Vernissage (<http://www.vernissagewine.com>), un bag in box pour le moins original qui n'a pas peur de casser les codes et qui vise à séduire un nouvelle clientèle féminine.

Vous trouverez en annexe quelques créations originales en matière de packaging: chacune à sa manière, démontre que l'on peut sortir du lot, créer une personnalité, un univers, donner un statut, créer un style, faire rêver... On n'oubliera pas de dire, bien sûr, que tout ceci ne sera utile que si le contenu de la bouteille est à la hauteur de la qualité du packaging. Car le produit final reste et restera toujours le vin.

Damien De Koninck est le dirigeant de Strat & Com Conseil en stratégie de communication, marketing et management.



Bratislava accueille le rendez-vous mondial de la planète “vin”

Les vins médaillés au cours de l'édition 2013 du Concours Mondial sont disponibles en intégralité sur le site www.concoursmondial.com

Les résultats du Concours Mondial de Bruxelles 2013 viennent d'être dévoilés. Une fois de plus, le Concours s'impose comme le révélateur des dernières tendances et mutations de la planète vitivinicole dont il dresse le portrait instantané et annuellement mis-à-jour.

Au total, ce sont 8200 vins provenant de 50 pays producteurs qui se sont affrontés à Bratislava (Slovaquie) les 10, 11 et 12 mai derniers devant une sélection des meilleurs dégustateurs du monde entier. Sommeliers, acheteurs, importateurs, journalistes et écrivains du vin – en tout, 305 dégustateurs de vins de 40 nationalités différentes ont planché 3 jours durant pour évaluer l'ensemble des échantillons présentés. Cette diversité tant des produits comme des profils des dégustateurs est la caractéristique originale de cette compétition qui s'est érigée en quelques années en véritable « championnat du monde » de la dégustation de vins et de spiritueux.

Dans le but d'aider les consommateurs dans leurs choix, 2 408 médailles ont été attribuées et un premier classement indique que la France maintient sa position de leader avec 709 médailles suivie de près par l'Espagne (524 médailles), du Portugal (288 médailles), de l'Italie (276), du Chili (109), de la Slovaquie (60), de l'Australie (47), de la Suisse (45) et de l'Afrique du Sud (40). La Slovaquie fait une percée importante dans le classement avec 214 vins participants et 60 médaillés.

Comme tous les ans, moins de 1% des 8 200 vins en compétition ont été récompensés par une Grande Médaille d'Or. Le pays leader dans cette catégorie prestigieuse demeure l'Espagne qui remporte 24 de ces précieuses médailles (suivie de la France avec 18 médailles et du Portugal avec 9 Grandes Médailles). Parmi les échantillons gratifiés de cette plus haute distinction, cinq obtiennent le 'Best Wine Trophy', synonyme de meilleur score absolu dans leur catégorie :

Best Sparkling: Champagne RC Lemaire

Cuvée Sélect Réserve Brut (Champagne – France)

Best White: Circe Verdejo 2012 (Rueda – Espagne)

Best Rosé: Château la Gordonne la Chapelle Gordonne 2012 (Provence – France)

Best Red: Duvalley Reserva 2010 (Douro – Portugal)

Best Sweet: Peller Estates Riesling Icewine 2008 (Ontario - Canada)

La 21^e édition du Concours Mondial de Bruxelles aura lieu du vendredi 2 au dimanche 4 mai 2014 à Bruxelles, il s'agit d'un retour aux origines pour la compétition qui célébrera ainsi dans la capitale belge son 20^e anniversaire.

Promotion des vins médaillés à Vinexpo, Bruxelles et Hong-Kong

Cette année encore la promotion des vins médaillés sera au cœur des préoccupations du Concours Mondial de Bruxelles: à l'occa-

sion du célèbre salon bordelais Vinexpo, une dégustation distinguera le lundi 17 juin les vins qui auront été primés lors de l'édition slovaque de la compétition. En outre et comme chaque année, un stand spécial leur sera réservé au cours de Megavino, le salon des vins et spiritueux du Benelux qui aura lieu à Bruxelles du 18 au 21 octobre. Enfin, fruit d'un partenariat spécifique en Asie, le **Concours Mondial de Bruxelles** et ses vins primés seront présents à la **Hong-Kong International Wine & Spirits**

Fair, les 7, 8 et 9 novembre prochains. Il s'agit d'un des événements vins et spiritueux les plus importants de la région.

Nouveauté 2013 : le «Spirits Selection» vole de ses propres ailes

Organisée depuis treize ans en parallèle des dégustations de vins du **Concours Mondial de Bruxelles**, le volet «spiritueux» du **Concours Mondial de Bruxelles** sera organisé les 7, 8 et 9 juin 2013 à Taiwan et plus

précisément dans la ville de Kaohsiung, deuxième cité du pays qui est aussi l'un des plus grand port d'Asie. Par cette délocalisation, le **Concours Mondial de Bruxelles** souhaite non seulement mettre en avant les spiritueux primés sur un marché émergent de premier ordre mais également s'ouvrir au continent asiatique, très porteur pour le marché des boissons spiritueuses.



Retrouvez le palmarès et les infos actualisées du **Concours Mondial de Bruxelles** sur www.concoursmondial.com et les réseaux sociaux www.facebook.com/concoursmondial et Twitter, @concoursmondial.

Champagne 2012 (Vins Clairs)



©Patrick Nijis/Flessengeluk

Pedro Ballesteros est Ingénieur Agronome, Master en Viticulture et en Oenologie, Weinakademiker à Geisenheim et il est un des trois «Masters of Wine» qui habitent la Belgique.

Le développement des technologies liées à la diffusion d'informations a révolutionné le mode de communication des vignerons et syndicats. Dans un passé pas si lointain, seules les grandes maisons avaient le pouvoir de communiquer. Maintenant, grâce à l'accès aisé à l'Internet, les petits producteurs sont en relation directe avec leurs clients et prescripteurs. Individuellement, la majorité n'ont pas les moyens de jouer cavalier seul, mais en s'associant ils parviennent à générer une énorme valeur ajoutée en termes de visibilité médiatique et d'accès au grand public. Dans un marché aussi juteux que celui de la Champagne, la motivation des vignerons est grande de valoriser leur vignoble, leur marque ou le blason familial.

Quatre associations, regroupant 58 vignerons, portent le drapeau de ce mouvement: Terres et Vins de Champagne (terresetvinsdechampagne.com), Terroirs et Talents du Champagne (terroirs-et-talents-de-champagne.fr), Les Artisans du Champagne (lesartisansdutchampagne.com) et Trait d'Union (facebook.com/traitdunion-champagne). Les membres du dernier groupe n'organisaient pas de dégustation en Champagne en 2013 et n'ayant pas eu le temps de participer à la dégustation des Artisans du Champagne, je ne parle que des deux premiers.

Tous les vignerons présentaient quelques échantillons de leurs vins clairs 2012, c'est-à-dire, les vins de base prêts à être mis en bouteille pour la deuxième fermentation, mais aussi des champagnes prêts à sortir sur le marché. Après avoir dégusté une cinquantaine de vins clairs, je pense que le millésime 2012 produira des champagnes magnifiques. Dans les meilleurs cas, le fruit était bien présent avec une belle acidité et des finales assez longues. Je ne sais pas combien de vins étaient chaptalisés (question délicate à poser), mais je n'ai que très rarement trouvé des vins donnant une impression de dilution ou avec un manque d'équilibre, ce qui peut être un indice d'addition de sucre au moût. Equilibre, profondeur et précision aromatique sont les mots qui, à mon avis, définissent le millésime.

Une autre bonne nouvelle; de plus en plus de vignerons bloquent la fermentation malolactique, qui est devenue pratique courante en Champagne ces 15 dernières années. Je pense que quand le fruit est mûr et de classe, l'acidité élevée des champagnes est gage d'élégance et vecteur de minéralité, tandis que l'acidité lac-

tique apporte une certaine banalité. Mais bon, c'est une opinion très personnelle.

Encore des bonnes nouvelles; aucun producteur médiocre n'intègre ces associations. Pas un seul vin ou champagne n'était vraiment décevant (et j'en ai dégusté plus de 150). Quelques champagnes étaient magnifiques.

Le Belemnita '04 de Philippe Gonet est une œuvre d'art au nez, plein d'arômes différents et subtils. En bouche, il est délicat mais ferme. Les Conges#06 de Janisson-Baradon s'expriment en termes de vinosité et de puissance, un grand champagne. Le Spécial Club '06 de Vazart-Cochard est plein de fruit, avec une finale soutenue. Je retiens le Millésime 2002 de Maxime Blin pour sa concentration et le plaisir qu'il offre. La Cuvée des Caudalies '06 de De Sousa est un classique avec un boisé soigné, d'expression dense. L'Empreinte de Terroir d'Eric Rodez est très original, vin de nuances, bâti en dentelle, très raffiné. La Cuvée des Clos du Mont, un coupage 1999 et 2002 à majorité chardonnay, semble beaucoup plus jeune, offrant une belle persistance en finale.

Le Concordance de Marie Courtin, champagne produit en biodynamie et sans soufre ajouté, 100% pinot noir, est un prodige de richesse, très savoureux. Sur la Vallée de la Marne, la Cuvée Robert Winer '96 de Françoise Bedel est un des vins les plus complexes et profonds de la région. Le Mesnil 2002 de Pascal Doquet est un bébé appelé à devenir un grand vin, sa structure lui assure une belle garde. La Cuvée Risleus de Hubert Paulet, majorité 2001, associe puissance et finesse.

Je laisse pour terminer une maison dont j'avoue un manque d'objectivité. J'adore les vins de Tarlant, avec leur pureté expressive, leur définition, leur élégante vivacité. Mon favori est les Vignes d'Antan, une merveille de minéralité avec une finale sublime, qui peut facilement se confronter à la Cuvée Louis '98 et '99, des vins d'une grande complexité qui évoluent en élégance.

Faute d'espace, je ne peux mentionner de nombreux vins. Mais ce qui compte, c'est la possibilité de découvrir les expressions très différentes et les approches variées, au sein des diverses associations. Et aussi le plaisir de pouvoir approcher des vignerons et de déguster des champagnes de terroir à visage humain.



50 ans de Fruï

La valeur ajoutée d'un courtier

Par **Dirk Rodriguez**

Cinquante années de courtage, cela se mérite. Cela pourrait être le crédo de cette célèbre maison située à Roeselare. Derrière tout cela se cache d'ailleurs une histoire. En 1984, **Armand Vanden Bulcke** a repris le FRUI bruxellois, créé en 1963, pour déménager plus tard à Roeselare. Lors du 50^e anniversaire, Armand a annoncé qu'il transmettait la direction à ses fils Lieven et Marnix. Mais commençons par le début: quel rôle un courtier joue-t-il précisément dans le secteur viticole belge ? Lieven Vanden Bulcke explique: «Un courtier est une personne qui prend en charge la vente des vins d'un producteur pour un certain marché. FRUI crée un marché au sein du Benelux et promet d'acheter un certain volume. Dès que nous trouvons une exclusivité et un marché, nous nous engageons à 100%. Notre objectif est de nous concentrer sur un marché qui se situe en dessous des 10 euros. Nous constatons qu'actuellement les bouteilles dont le prix est supérieur à 10 euros (TVA incluse) circulent moins bien. Nous avons à présent un chiffre de 10 millions de bouteilles par an (avec 400 références), mais cela ne nous empêche pas de travailler aussi avec de petits viticulteurs.»

Lorsqu'on évoque le nom de Vanden Bulcke, beaucoup pensent à la Maison de Vins Vanden Bulcke située à Roeselare, qui appartient à une autre branche de la famille. FRUI se situe dans un autre segment du marché, dans le courtage pur si l'on peut dire. Un courtier est-il une simple boîte à lettres ou représente-t-il bien plus que cela ? Armand répond: «Cela représente bien davantage. Il s'agit de créer de la valeur ajoutée en proposant de meilleurs vins à des prix équivalents. On trouve

ces vins en les dégustant. Si le crémant d'Alsace du supermarché A est moins bon que celui de la concurrence, nous proposons un meilleur vin. C'est ainsi que cela fonctionne.» Le marché a-t-il évolué au cours de ces dernières années ? Armand confirme: «Le marché a en effet fortement changé au cours des 5 dernières années: on veut des vins qui peuvent être consommés immédiatement et qui offrent du plaisir. Tant le blanc que le rosé et le rouge doivent être composés de fruits purs et ne pas comporter trop de tanins.» Travaille-t-il également avec le Sud (la Wallonie) ? Armand répond: «Absolument. C'est d'ailleurs le secteur de Marnix. 50% de notre volume est destiné aux supermarchés. Cependant, le marché fonctionne différemment dans le Nord: il y a en effet moins de grands négociants en vins. C'est probablement dû au pouvoir d'achat plus faible et à la concurrence des nombreux salons de vins qui sont organisés dans le Sud. Dans le Nord, les grossistes ont la vie dure mais le commerce du vin tient bon.»

Les vins sont en permanence évalués

Les producteurs sont extrêmement exigeants lorsqu'il s'agit de volumes. Ils souhaitent en effet chaque année vendre davantage en Belgique et au Luxembourg. Armand explique: «C'est aussi notre souhait, mais ce n'est possible qu'avec un excellent produit. C'est pour cette raison que Lieven, qui a une formation en informatique, a mis sur pied une base de données astucieuse munie d'un système d'évaluation. Ce dernier est très pratique pour les clients, qui peuvent ainsi retrouver ce qu'ils ont commandé dans le passé, ce qu'ils ont apprécié et à quels prix. Cette base de données leur permet de tout relier.

Aujourd'hui, toute l'entreprise repose sur cet outil. Je sais ce que nous avons vendu au cours de ces trois dernières années et nous pouvons en trouver la raison en consultant les commentaires émis par nos clients. C'est donc une sorte d'enquête de satisfaction permanente.» Elle aide à calmer certains producteurs qui veulent imposer une nouvelle augmentation de prix. «Un autre moyen de combattre de fortes augmentations de prix consiste à travailler avec plusieurs fournisseurs par région viticole», ajoute Lieven. «Ainsi, nous disposons par exemple de plusieurs fournisseurs de cava. Lorsqu'un producteur annonce une augmentation de prix plus importante qu'un autre, nous pouvons le confronter à ce fait et négocier le prix.»

Investir dans de nouveaux vins

Comment trouver de nouveaux vins intéressants ? Lieven explique: «Lorsque nous recherchons, par exemple, un Cariñena, nous rédigeons un appel d'offre par le consulat d'Espagne. Ce dernier nous fait alors parvenir des échantillons. Ensuite, nous rendons visite sur place à nos trois lauréats pour finalement en choisir un sur la base d'un certain nombre de critères: Comment travaille-t-il ? Comment est le reste de la gamme ? Etc.» Armand poursuit: «C'est en effet la manière dont nous procédons. Nous avons également affiné notre message au fil des ans. Quelle est la mission ? Quelqu'un doit l'expliquer clairement. Lorsque les clients pensent à FRUI, qu'est-ce que cela invoque chez eux ? A quels vins nous associent-ils ? C'est pourquoi nous avons ajouté le mot «Selected» à notre logo. Je parle, je parle... il est temps de donner la parole à Marnix et Lieven !»



BELGOVINO

2013

Sous le signe de la passion





Plus de 600 visiteurs sur une journée pour notre rendez-vous incontournable des Belges vignerons et quelques 180 passionnés de vins présents lors du souper de gala, voilà le bilan de l'édition 2013 de Belgovino. Nos producteurs belges ont apprécié tant la qualité que la connaissance des visiteurs, aussi bien amateurs que professionnels. Notre reportage photo.



JPF Vins

Languedoc-Roussillon (Corbières AOP, Corbières-Boutenac AOP, Languedoc AOP, Coteaux du languedoc La Clape AOP, Minervois-la-Livinière AOP)

SARL JPF Vins - 53, Avenue de la Montagne Noire, 11700 Azille - T. +33.7.87.12.05.72

www.jpfvins.com - Mail de la personne responsable du service export: info@jpfvins.com

Nom du propriétaire belge: Jean-Paul Fontaine



Dévoré par la passion du vin et évoluant dans ce milieu depuis de très nombreuses années mais n'ayant pas les moyens financiers de reprendre un domaine viticole existant, je décidai, avec l'aide financière de quelques amis, de monter une petite structure de négoce en Languedoc-Roussillon, dans le but d'y réaliser des cuvées, révélatrices des plus grands terroirs de la région et fidèles au plaisir que ses meilleurs vins peuvent procurer. Sélection des terroirs, partenaires et parcelles selon des critères de respect de tous les éléments et de toutes les étapes permettant la production de vins de grande qualité. Vinifications douces, extractions modérées, élevage en fûts discrets et non systématiques, et enfin, recherche de finesse, d'élégance et de gourmandise par le biais d'un travail d'assemblage particulièrement soigné.

Production annuelle: 45000 blles - **Distributeurs en Belgique:** Sudvin (Braine-l'Alleud) / Mouchart & Fils (Bxl) / Au Chai (Castillon) - **Distributeurs aux Pays-Bas:** à la recherche de distributeurs.

Vins présentés à Bruxelles

Corbières, Corbières-Boutenac, Languedoc, La Clape, Minervois-La-Livinière.



En Bourgogne, les Romains sont également à l'origine de la viticulture. La grande percée de ce nectar de prédilection ne s'est cependant produite qu'au Moyen-âge, sous l'influence et la supervision des abbayes, de Cluny et de Tournus qui étaient à l'apogée de leur puissance. En 2013, la Bourgogne est incontournable dans le monde du vin, bien que bon nombre d'amateurs aient tendance à qualifier ses vins de «côteux». Mais c'est sans compter sur le Mâconnais.

La douce séduction de la Bourgogne méridionale

Le Mâconnais et la

Par **Alex Bovri**

Avec ses 3800 domaines (parmi lesquels environ 1300 pratiquent la mise en bouteille au château), 250 négociants et 23 caves coopératives, cette région compte pas moins de 45000 emplois dans la viticulture. Chaque AOC dispose de son propre organe de contrôle (Organisme de Défense et de Gestion), responsable de la révision des cahiers des charges et qui introduit les demandes nécessaires auprès de l'INAO, tout en effectuant les contrôles relatifs au respect de ces cahiers des charges. Chaque année, 1/3 des vignobles sont contrôlés, et environ 5% parmi ceux-ci sont rappelés à l'ordre: des points tels que la taille, la ligature des pieds, les espaces entre les pieds, le traitement inadéquat des mauvaises herbes etc. sont soulevés dans ces cas. Les remarques sont généralement levées en moins d'un mois. Bref, un contrôle strict grâce auquel de plus en plus de viticulteurs sont parfaitement en ordre.

Vous êtes-vous également déjà demandé comment on arrive si rapidement à une estimation des résultats des vendanges ? Voici la

réponse : lors des contrôles en juillet, on dispose d'une forte indication du rendement : on sait déjà à ce moment si les volumes autorisés seront atteints ou non ou si le cycle de croissance est normal. Il est vrai qu'il existe encore de grandes différences entre les vignobles du nord et du sud. 2012 était par exemple une année très difficile (entre autres à cause de la grêle) et personne n'atteindra le rendement maximal autorisé.

Lutte raisonnée

La superficie en cépages se répartissait comme suit, fin 2012 : chardonnay 49%, pinot noir 35%, aligoté 6%, gamay 8%, sauvignon 1%, puis quelques cépages moins fréquents (par exemple le sacy). Une proportion croissante des viticulteurs adopte la *lutte raisonnée*. Mais le développement plus poussé vers les vins biologiques ne se fait pas aussi rapidement, car cette adaptation demande un certain prix. Il arrive dès lors de plus en plus souvent que les demandes d'agrément en vin bio introduites ne concernent qu'une partie du vignoble.

LE MÂCONNAIS

Le Mâconnais a obtenu son statut d'AOC en 1937, mais peut faire appel actuellement à 8 AOC différentes pour identifier ses vins. Le vin blanc, qui est en grande partie consommé jeune, joue le rôle principal.

Environ 1600 viticulteurs en font actuellement partie. Les différentes AOC du Mâconnais sont Mâcon, Mâcon suivi d'un nom d'une commune (27 au total) et Mâcon-Villages, qui occupent ensemble plus de 3800 hectares. Les AOC supérieures sont le Pouilly-Fuissé, le Pouilly-Loché, le Pouilly-Vinzelles, le Saint-Véran et le Viré-Clessé qui s'étendent ensemble sur à peu près 2000 hectares, la plus grande étant le Pouilly-Fuissé (760 ha) et la plus petite le Pouilly-Loché (32 ha). Dans cette dernière AOC, on ne produit que des vins blancs issus de divers terroirs, ce qui apporte beaucoup de variation lors de la dégustation.

Actuellement, il reste encore 11 caves coopératives en activité, qui vinifient plus de cuvées que précédemment et qui proposent globalement une gamme de qualité.



Côte Chalonnaise

Néanmoins, un nombre croissant de jeunes viticulteurs préfèrent faire tout le travail eux-mêmes et rompent donc les accords avec les coopératives. Vous trouverez ci-dessous un petit aperçu des producteurs que nous avons rencontrés et des vins dégustés :

L'UNION DES PRODUCTEURS DES VINS DE MÂCON

Nous y avons dégusté 6 vins blancs et 3 vins rouges provenant d'une des 27 communes qui peuvent associer leur nom à l'appellation Mâcon. Parmi les blancs se trouvait également un Mâcon-Villages. La plupart était de teinte très claire, blanc à jaune paille. Au nez des agrumes et des fleurs blanches, la plupart légèrement gras avec une belle acidité en bouche. Une exception de cette série: le **Mâcon-Verzé 2011 des Vignerons des Terres Secrètes** (cave coopérative): jaune or clair, minéral au nez, légèrement herbeux et rempli de fruits blancs mûrs en finalité. Tout en finesse en bouche et, comme déjà indiqué, une belle acidité.

CHÂTEAU DE FUISSÉ FAMILLE VINCENT

La cinquième génération de la famille Vincent dispose de 30 hectares de vignobles qui se situent pour la plus grande partie dans l'AOC Pouilly-Fuissé (23 ha), une partie des vignobles formant même un petit amphithéâtre.

Saint-Véran du Château de Fuissé 2011

De teinte jaune clair à jaune, au nez une légère note de bois, des fruits blancs mûrs (poire) et des fleurs blanches. Ample et long en bouche, avec une belle minéralité.

Pouilly-Fuissé Château-Fuissé «tête de cru» 2010 : de teinte jaune clair à jaune, un nez de fruits blancs mûrs (poire) et de fleurs blanches. Ample et long en bouche.

Pouilly-Fuissé « Les Combettes » Château-Fuissé 2011

Une explosion aromatique de fruits, de fleurs avec une touche exotique. Ample, un peu gras et long en bouche. Un beau vin avec de la finesse.

Pouilly-Fuissé « Le Clos » Château-Fuissé 2011: une puissance retenue au nez avec une note de beurre et d'agrumes en arrière-plan. En bouche à nouveau puissant, ample et gras avec une longueur étonnante (les plus vieux pieds de cette parcelle ont été plantés en 1929).

Pouilly-Fuissé «Les brûlés» Château-Fuissé 2011

Une couleur jaune clair. Au nez une explosion de fruits et de fleurs avec une note exotique. Ample, un peu gras et long en bouche, très beau et une belle finesse.

Pouilly-Fuissé Château-Fuissé «Vieilles vignes» 2010 et 2008

Un nez de fruits blancs mûrs, une légère note de bois et un peu de réglisse, mais frais et minéral. En bouche, ample et puissant, gras, une belle concentration et une note finale minérale.

DOMAINE NICOLAS MAILLET

Un domaine complètement en culture biologique et certifié par Ecocert, 6 ha de vignobles en pleine propriété.

Bourgogne Aligoté Blanc 2011

Blanc-jaune clair, un nez de fleurs blanches. Une minéralité surprenante en bouche.

Mâcon-Villages Blanc 2011

Une couleur jaune avec des reflets dorés. Des arômes d'agrumes et de beurre, en bouche une belle fraîcheur et une longueur agréable.

Mâcon-Igé 2011

A nouveau une couleur jaune avec des reflets dorés. Un nez ample, profond de fruits blancs mûrs. De la consistance en bouche avec une bonne longueur et une finale minérale agréable.

Mâcon-Verzé «Le chemin blanc» 2011

Jaune doré clair, au nez des fruits blancs mûrs, des agrumes et des fleurs blanches. Puissant, ample et minéral sur la langue.

Pouilly-Fuissé 2011:

Agumés au nez. Très persistant sur la langue avec une note de vanille, mais la fraîcheur et la minéralité l'emportent sur la douceur.

Pouilly-Fuissé 2010

Éclats jaune or clair. Au nez : des fruits blancs et jaunes, amples et mûrs, une légère note de bois. Très persistant en bouche, frais et minéral.

Mâcon-Verzé Rouge 2011:

100% gamay rouge rubis clair, un nez de fruits rouges, d'épices et de cuir, en bouche, des tannins bien fondus. Une finale avec un retour de fruits rouges. Non seulement original, mais aussi très savoureux.

DOMAINE NADINE ET MAURICE GUERRIN

Situé entre les roches de Vergisson et de Solutré, où se trouvait, à une certaine époque, une mer interne.

Macon-Vergisson 2011

Une couleur jaune or clair. Au nez, des fruits blancs et des agrumes. Légèrement gras sur la langue, une belle acidité, une fin de bouche fraîche.

Saint-Véran, Le Clos Vessat 2011

Une couleur jaune or clair. Des arômes de pêche, d'agrumes et de fleurs. Souple et légèrement pétillant dans la bouche (issu de pieds jeunes).

Pouilly-Fuissé « La Marechaude »

Un nez d'agrumes et de fruits blancs. Généreux et gras sur la langue, mais à nouveau une finale fraîche et minérale.

Pouilly-Fuissé Les Crays 2011 en 2009 :

Au nez, des fruits blancs mûrs et des fleurs. Une ouverture avec beaucoup de fruits, mais avec une présence prononcée d'acidité, qui ne gêne pas.



DOMAINE JEAN RIJCKAERT

Dans le verre : une verticale en Viré-Clessé Les Vercherres, d'un rendement de 3000 à 3500 bouteilles par vigne. Vieilles Vignes de 2009 jusqu'en 1998, à l'exception de 2001 et 2007 qui n'étaient pas présents.

Cette dégustation a permis de déceler la caractéristique de chaque millésime. La couleur jaune or évolue avec des nuances de plus en plus évoluées en fonction du millésime. Dans cette série, la chaptalisation n'a été effectuée qu'en 1998, 2004 et 2008. L'élevage s'est fait complètement en barrique, tant la fermentation alcoolique que malolactique. Tous ces millésimes affichent une fraîcheur étonnante. Bon nombre de vins avaient besoin d'oxygène et leur évolution dans le verre était positive.

DOMAINE DENIS JEANDEAU

Des sols travaillés au cheval et à la charrue !
Viré-Clessé 2011

Une couleur jaune or clair. Au nez : des fruits blancs mûrs amples, une légère présence d'agrumes. En bouche, légèrement gras, avec un pointe de sucre résiduel (1,5 gramme).

Pouilly-Fuissé 2011 Vieilles Vignes

Un nez d'agrumes, de fleurs, une légère présence de bois, une pointe de poivre. Légèrement gras en bouche, une belle acidité et très persistant.

Pouilly-Fuissé 2007 Secret Minéral

Des fruits blancs et jaunes mûrs, de la vanille et de la cire d'abeille au nez. Généreux en bouche, de la longueur avec une belle acidité.

CAVE DE LUGNY

En volume le plus grand producteur de la Bourgogne, 250 coopérateurs répartis sur 21 communes, sur pas moins de 1200 ha de char-

donnay! Dans le verre: 7 vins blancs, tous issus du cépage 2012, 2011 et 2010.

Bourgogne Rouge "La part des anges" 2011

Rouge transparent clair avec un bord incolore, framboises et fruits rouges au nez, avec une légère touche boisée, présence de tanins. Mérite encore du repos.

Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc

Une mousse fine, une couleur claire, agrumes et fruits blancs au nez. Frais et sec sur la langue. Un beau vin d'apéritif. (18 mois sur lattes).

LA CÔTE CHALONNAISE

Les collines en pente douce de la Côte Chalonnaise se sont formées en tant que contre-forts du Massif Central et s'étendent sur seulement 25 km de long, du nord au sud, et sur une largeur d'au maximum 5 à 8 km. Par rapport au Mâconnais, on trouvera ici beaucoup plus de vins rouges, dont le style s'apparente à celui des Côtes de Beaune. Les différentes AOC en Côte Chalonnaise sont Bourgogne Côte Chalonnaise, Bourgogne Côte du Couchois, 5 AOC Villages (Rully, Mercurey, Givry, Montagny, Bouzeron) et 140 climats classés en premier cru. Parmi les 5 AOC Villages, Montagny ne produit que du blanc, dont 2/3 sont même classés en Premier Cru. Dans les autres, on trouve tant du blanc que du rouge. Rully était à l'époque le berceau du Crémant de Bourgogne, mais celui-ci peut à présent être produit dans toutes les régions faisant partie de la Bourgogne.

Vous trouverez ci-dessous à nouveau un aperçu des producteurs que nous avons rencontrés et des vins dégustés :

DOMAINE STÉPHANE ALADAME

Dans le verre :

Montagny 1^{er} Cru Découverte 2011

Une couleur jaune or clair. Un nez d'agrumes, légèrement herbeux et minéral. En bouche de la fraîcheur et une belle acidité.

Montagny 1^{er} Cru Sélection Vieilles Vignes 2011

Un nez de fruits blancs et d'agrumes, vanille. Légèrement gras en bouche, une belle longueur et une belle acidité.

Montagny 1^{er} Cru Les Maroques 2011

Fruits blancs, agrumes. En bouche, une attaque ample, puissante, un vin généreux mais sans être glycérolé, une fin de bouche très persistante.

Montagny 1^{er} Cru Les Burnins 2011

Au nez une teinte jaune or clair, des fruits blancs, des agrumes avec une légère présence de bois et de la minéralité. En bouche, de la fraîcheur avec une certaine puissance, un bois bien fondu et de la persistance. Un vin issu de pieds plantés en 1923.

DOMAINE SARRAZIN MICHEL ET FILS

Givry 1^{er} Cru Wit «Champs Lalot 2011

Des fruits blancs, des agrumes, un début de bouche sec, mais avec de la persistance.

Givry 1^{er} Cru Blanc Les pièces d'Henry

Une teinte jaune or clair, des fruits blancs, des agrumes au nez. En bouche, une joute entre les fruits gras et les acides.

Bourgogne «Côte Chalonnaise» Rouge 2011

Une belle teinte rouge clair, transparente, un nez de fruits rouges, légèrement épicé. Des tanins solides, qui ne gênent cependant pas.

Givry 1^{er} Cru Rouge «Les Grands Prétants 2011

Un beau vin rouge, avec une certaine concentration, au nez des fruits rouges avec une légère présence de bois. Ample, long et épicé en bouche.

Givry «Clos de la Putin» Rouge 2009

Un nez de fruits rouges, de framboises, de cerises et de bois raffiné. Une belle longueur et amplitude en bouche avec des tanins joliment fondus.

Mercurey Rouge La Perrière 2011

Rouge clair. Des arômes de fruits rouges et de bois. Puissant et épicé en bouche, avec de beaux tanins.

Maranges «Côte de Beaune» Rouge 2011

Un nez de fruits rouges discrets. Ample en bouche, avec un peu moins de finesse, mais avec de la puissance.

DOMAINE BESSON GUILLEMETTE ET XAVIER

Givry blanc Le Haut Colombier 2011

Une teinte jaune or clair, des fruits blancs mûrs, des agrumes. Un début de bouche frais, une texture légèrement grasse. Agréable.

Givry 1^{er} cru « Les Grands Prétants » 2011

Rouge transparent. Un nez de fruits rouges, frais et fruité. La fraîcheur domine en bouche. (Issu de pieds jeunes)

Givry Rouge Le Haut Colombier 2011

Rouge clair. Un nez de fruits rouges et de

framboises. Fruité sur la langue, une structure de tanins solides.

Peut être obtenu en Belgique chez : Bernard Poulet et S A Groupvin

DOMAINE CHARTON

Un domaine familial depuis 1960. Actuellement aux mains du petit-fils Vincent âgé de 27 ans, le plus jeune viticulteur que nous ayons rencontré, mais tout aussi professionnel et passionné.

Bourgogne Aligoté 2011

Le dernier millésime de ce vin issu de pieds de 100 ans, qui ont été arrachés ! Dommage.

Une couleur jaune or, des fruits blancs mûrs et généreux au nez. De la fraîcheur en bouche, mais avec un retour de générosité.

Mercurey «Vieilles Vignes» 2011

Rouge clair avec un bord incolore. Un nez de fruits rouges et noirs, légèrement épicé. En bouche, ample, long, puissant et épicé. De beaux tanins.

Mercurey 1^{er} Cru Blanc «Clos du Roy» 2011

Une ouverture sur des fruits blancs, des agrumes, un peu de bois et de minéralité. Puissant sur la langue, du beau bois bien fondu et une fin de bouche persistante.

Mercurey 1^{er} Cru Rouge «Clos du Roy» 2011

Un nez de fruits rouges et noirs, légère note de bois. En bouche, ample, puissant et épicé avec de beaux tanins.

Mercurey 1^{er} Cru Rouge «Clos du Roy» 2012 (de la barrique)

Une teinte rouge rubis clair, des fruits encore discrets au nez. Un début de bouche puissant, mais avec encore beaucoup de bois non fondu.

CRÉMANT DE BOURGOGNE



Pour finir, arrêtons-nous sur le Crémant de Bourgogne, devenu, petit à petit, un des grands acteurs de l'AOC Bourgogne et responsable de 8 % du volume produit, ce qui représente pas loin de 16 millions de bouteilles. Parmi celles-ci, au moins 5 millions sont destinés à l'exportation et la qualité de ce vin n'a rien à craindre face au tsunami cava et prosecco qui nous inondent depuis quelques années.

Actuellement, environ 240 producteurs produisent du Crémant de Bourgogne AOC. Le cahier des charges régit le travail dans le vignoble depuis la première taille au printemps, avec indication de la parcelle dont on veut produire un Crémant. Le rendement

maximal actuel est de 78 hl par ha avec une réserve de 5 hl, le niveau légal étant donc de 83 hl. Le Crémant ne peut être produit qu'à partir de raisins noirs gamay, pinot gris, pinot noir et des cépages blancs aligoté, chardonnay, melon, pinot blanc et sacy. Un mélange de blanc et de noir peut parfois exister.

12 mois sur lattes à partir de 2014

Une modification importante dans le procédé de production verra le jour en 2014, car un élevage de 12 mois deviendra obligatoire. La plupart des producteurs utilisent entretemps des gyro-palettes, bien qu'on en trouve encore qui travaillent de manière artisanale avec des pupitres classiques.

VITTEAUT-ALBERTI

Un des producteurs que nous avons rencontré est la maison Vitteaut-Alberti, une société familiale gérée par la fille de la maison Agnès et qui ne produit que du Crémant de Bourgogne. Cette maison possède 17 ha de vignobles, dont la moitié se situe dans la Côte Chalonnaise et l'autre moitié dans les Hautes Côtes De Beaune. Cependant, elles ne sont distancées que de 4 km. Avec l'achat de raisins chez des producteurs locaux, la production annuelle s'élève à environ 450.000 bouteilles. La maison propose également des services à des tiers, en raisins ou en vin de base, pour des quantités d'au moins 32 hl. Le prix se situe dans ce cas normalement entre €2,5 et €3 par bouteille, en fonction des services fournis. La maison Vitteaut-Alberti est également en possession d'un certificat Ecocert. En effet, une partie de la production est un Crémant bio.

Crémant de Bourgogne Blanc Brut

Assemblage de chardonnay, de pinot noir et d'aligoté (40, 40, 20). Une couleur jaune or clair, une mousse fine, des fleurs blanches fraîches et des fruits blancs au nez. En bouche,

un début un peu sucré, qui évolue vers le frais et le fruité. Un beau vin d'apéritif.

Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc Brut
Assemblage de chardonnay et d'aligoté (80, 20). Une teinte jaune or plus profonde, une fine mousse, des fruits blancs mûrs, amples, des agrumes et une légère minéralité. En bouche plus frais avec plus de puissance et de longueur.

Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc 'Cuvée Agnes' Brut

100% chardonnay avec une sélection sévère à la base. Une mousse fine, un nez rempli de fruits blancs, d'agrumes et de brioche. En bouche, ample, frais, puissant et très persistant.

Crémant de Bourgogne Brut Rosé

100% pinot noir de la Côte de Beaune. Rose saumon moyen. Des bulles fines, des fruits rouges et des framboises au nez. En bouche, un début de fruits sucrés. Puissant, raffiné et long avec un retour des fruits rouges et des framboises, une belle longueur.

Pour ces quatre cuvées, un dosage identique entre 8 et 10 grammes est utilisé, les différences de perception étant dues aux vins de base et à leur provenance.

Importateurs des producteurs mentionnés:

Domaine Nicolas MAILLET: Proef de passie.

Domaine Nadine et Maurice Guerrin: Quality Wines

Domaine Stéphane ALADAME: Les Courtiers Viticoles, Les Vents d'Ange, La Cave des Oblats

Domaine Besson Guillemette et Xavier: Bernard Poulet et S A Groupvin

Vitteaut-Alberti: Finesse, Bubbles, De Vinnotheek, Terre et Vin, Pro Vino, JiVinSi, Les Courtiers Viticoles, Bourgogne Wijnen, Wijnhandel Jan Vos Vino





Eric Merny

Highland Park, Loki



Loki est non seulement un des personnages les plus surnois et perfides de la mythologie norvégienne mais aussi le nouveau Single Malt de la gamme de Highland Park. Il s'agit d'un Single Malt de 15 ans d'âge produit en quantité très limitée. Il fait suite à l'édition lancée l'année dernière sous l'appellation Thor et est également présentée dans un emballage en bois, mais cette fois avec les contours d'un bateau Viking traditionnel. Le whisky a partiellement mûri dans des fûts de sherry espagnols traditionnels et en partie dans des fûts fortement tourbés, ce qui donne des arômes doux et épicés. La finale est intrigante et complexe. Dans le nez, on retrouve l'amertume de l'orange séchée combinée à du zeste de citron. La cardamome et les épices de pain d'épices complètent l'ensemble. La célèbre petite goutte d'eau libère le bois de réglisse et les parfums de fumée de la tourbe. Au palais, ce whisky ne cesse d'évoluer du goût fumé au bois de réglisse et aussi vers la pomme, suivi d'arômes de citron et de pamplemousse. Du chocolat noir se révèle également lors de la finale, tout comme le clou de girofle et la vanille. Ce whisky des Dieux (et produit pour eux ?) est disponible chez les marchands de whisky indépendants et spécialisés au prix de vente conseillé de 160 euros.

Martini lance une idée originale pour l'été : les minibars portables

Lorsque vous vous retrouvez depuis 150 ans sur le marché avec un apéritif aussi populaire que le Martini, il faut évidemment se montrer original si l'on veut encore attirer l'attention du public. Martini a réussi à relever ce défi en proposant sa nouvelle initiative consistant en deux versions d'un minibar portable. Une bouteille de Martini Bianco ou Martini Rosato et une bouteille Martini Brut avec, en plus, un verre gratuit de Martini Royale et quelques sachets à glaçons.

Prix de vente conseillé : 13 euros.

Outre les deux ensembles de Royale classiques, il existe aussi un minibar portable comportant deux bouteilles prêtes à être servies : l'élégant Martini Bianco Royale et le rayonnant Martini Rosato Royale, pré-mélangés dans une bouteille. Vous recevez aussi en cadeau un verre à cocktail et quelques sachets à glaçons.

Prix de vente conseillé : 15 euros.

Les deux breuvages excellent tant en matière de simplicité que de goût : sur la base de seulement 2 ingrédients et d'un petit morceau de fruit frais, vous êtes à même de produire en un clin d'œil dans chaque verre une ambiance festive et estivale. Pour réaliser un Martini Bianco Royale, il vous suffit de remplir de glaçons le verre de Martini Royale ou tout autre verre à vin. Ajoutez ensuite 5 cl de Martini Bianco et 5 cl de Martini Brut. Pressez dans le verre $\frac{1}{4}$ de citron vert et déposez-le ensuite dedans. Mélangez le tout délicatement et ajoutez comme touche finale quelques tiges de menthe. Vous obtenez ainsi une boisson d'été originale.



Villa Massa : un Limoncello IGP ! (Indicazione Geografica Protetta)

Tout le monde sait que le Limoncello présente de nombreuses différences en matière de qualité. Si un restaurant vous propose un délicieux verre de ce breuvage, il se peut qu'un autre vous serve presque de l'alcool pur, qui risque fort de perforer votre estomac.

Lors d'une visite à la Villa Massa, située dans un faubourg de Sorrento, tout devient clair. On utilise les meilleurs citrons, produits biologiquement et jouissant même d'un label IGP. En outre, les citrons sont plus sucrés à cet endroit car les arbres sont greffés sur un porte-greffes d'orangers. Ils doivent également leur qualité au microclimat et au sol volcanique caractéristiques de la région de Campanie située à la côte. Une machine spécialement conçue à cet effet élimine la pelure externe tout en laissant la partie amère blanche. Les pelures sont ensuite trempées durant 7 jours dans un alcool neutre à base de grains, libérant ainsi les huiles volatiles. Durant les mois les plus froids, les citrons contiennent beaucoup plus d'huiles qu'en été étant donné que celles-ci protègent l'intérieur des citrons contre les températures



froides. Pour fournir une qualité identique tout au long de l'année, Villa Massa veille à conserver différents extraits en réserve et à calculer par ordinateur le bon mélange garantissant tout au long de l'année la même couleur et la même saveur. On y ajoute uniquement de l'eau minérale et du sucre. Aucun produit artificiel n'est toléré.

Cette liqueur italienne à base de citron, produite avec passion, a un goût frais et doux. Le Villa Massa Limoncello affiche un pourcentage d'alcool de 30%. Ce breuvage excelle lorsqu'il est servi fraîchement sorti du congélateur, à une température de -7 degrés. Le Villa Massa Limoncello est produit de manière artisanale avec les citrons doux provenant de la région de Sorrento. De ce fait, il porte l'appellation officielle de « Liquore di limone di Sorrento ». Un délicieux cocktail d'été : Le Villa Massa agrémenté de Tonic. Remplissez un long drink ou un grand verre à vin de beaucoup de glaçons. Versez ensuite 3,5 cl de Villa Massa dans le verre. Remplissez le verre avec du Tonic jusqu'à 1 cm en dessous du bord. Mélangez le tout à l'aide d'une cuillère. Comme garniture, ajoutez une rondelle ou un zeste de citron. Le conseil du barman : garnissez à l'aide de citronnelle.

Cointreau Fizz Garden : un pop-up bar à cocktails moderne dans un ancien bâtiment bancaire

Dans le cadre exclusif d'un ancien bâtiment bancaire, situé rue Fossé aux Loups, près du Théâtre de la Monnaie, les amateurs de Cointreau ont pu durant quelques semaines (du 21 mars au 20 avril 2013) goûter à une série de cocktails Cointreau.

Il fallait toutefois s'être inscrit pour pouvoir pénétrer dans ce temple. Un petit couloir joliment décoré de fleurs en style pagode nous a menés vers un grand espace éclairé d'une lumière tamisée, qui baignait dans une ambiance lounge contemporaine, grâce à la présence de DJ. Ici et là étaient aménagés d'agréables petits coins munis de quelques sièges. Il y avait toutefois beaucoup d'espace ouvert pour accueillir le public (et surtout le jeune public) venu en nombre et lui permettre de s'adonner à la danse. Il fallait vraiment analyser minutieusement l'endroit pour se rendre compte que l'on se trouvait dans l'ancienne salle des guichets.

Une superbe coupole en verre, un lustre impressionnant, de jolis comptoirs où d'aimables serveurs prenaient les commandes, un jardin féerique qui faisait penser aux années 1920, ... Tous les ingrédients étaient réunis pour pro-

fiter pleinement du Cointreau Fizz : Cointreau, citron vert, un zeste de sirop de sureau et champagne. Une délicieuse version du Cointreau.

Domage que ce rêve n'ait duré qu'un mois. Nous nous réjouissons toutefois de la prochaine initiative de cette liqueur classique qui séduit à nouveau les jeunes.





Les lauréats à l'honneur !

Un certain nombre de bonnes bières ont été primées lors du Brussels Beer Challenge. Dans cette nouvelle rubrique, nous mettrons au fur et à mesure les différents lauréats à l'honneur. Ce mois-ci, nous nous arrêtons sur «Le Freak» de la Green Flash Brewing Company de San Diego, la Mecque des brasseries artisanales américaines.

San Diego a la réputation de brasser une bière à forte teneur en houblon et la Green Flash Brewing Company ne fait pas exception à la règle.

Mike et Lisa Hinkley ont ouvert cette brasserie en 2002. Ils brassent des bières personnalisées de haute qualité et possèdent cette aptitude particulière à réinventer les styles classiques. Gagner une médaille d'or au BBC avec «Le Freak», s'aligne parfaitement sur cette tendance. Cette bière est un mariage parfait entre une triple belge classique et une US Imperial IPA.

Bière: Le Freak

- Brasserie: Green Flash Brewing Company (USA)
- Volume: 35,5 cl
- Pourcentage volumique d'alcool: 9,2%
- Couleur: Orange
- Odeur/arômes: agrumes, pamplemousse, petites fleurs
- Goût: fruits tropicaux, une note de caramel, une belle amertume du houblon
- Association bière-mets: bar poché à la citronnelle et riz basmati

Belmont station : probablement le meilleur magasin de bières au monde !

Portland Oregon, alias «Beervana» est réputé et connu en raison de ses nombreuses et excellentes brasseries, ses pubs jouxtant les brasseries (Hair of the Dog, Hopworks Urban Brewery, Cascade Brewing Barrel House, Portland U-Brew and Pub...) et ses innombrables bars à bières (Bazi Bierbrasserie, Concordia Ale House, Saraveza Bottle Shop & Pasty Tavern...).

Belmont station, un magasin de bières hors du commun est également établi à Portland. L'endroit incite les visiteurs à déambuler dans les allées. L'assortiment propose des bières américaines, belges, allemandes, danoises, suisses, anglaises et même une bière vietnamienne et prouve que la bonne bière provient de tous les coins du monde. La gamme complète est composée de 1200 références. Chaque bière a sa propre histoire et n'est pas arrivée par hasard dans les rayonnages de Belmont Station. L'équipe très compétente donne des conseils professionnels et organise régulièrement des soirées de dégustation et des événements.

Une partie des bières est rafraîchie sur place et elles peuvent être dégustées dans le local de dégustation attendant, proposant également un certain nombre de bières à la pompe. Et ceux qui ont faim pourront dévorer les délicieux encas de «The Italian Market», high end streetfood. Les boulettes de hachis couvertes d'un provolone piquant sont délicieuses.

Belmont Station, la preuve vivante que faire les boutiques peut être amusant!

<http://www.belmont-station.com>



Abbey N°8

Belmont station à Portland Oregon est probablement le meilleur magasin de bières au monde.

Heureusement, nous ne sommes pas toujours obligés d'aller aussi loin si nous voulons une bonne bière. Notre pays dispose de nombreux et excellents magasins de bières. Un bel exemple est ici Abbey N°8, dont le nom complet est : Abbey N°8 – Belgian Beers & Brews. Ce nouveau magasin se situe dans le cœur historique d'Anvers, littéralement sous le clocher de la cathédrale Notre-Dame. Deux dames, Joke Vromman et Noortje Cools ont découvert une véritable lacune dans le marché anversoïse (depuis la fermeture du Dorstvlugel, il n'existait plus de magasin de bières digne de ce nom dans la ville).

L'attraction principale de ce magasin, aménagé avec goût, est un large éventail de bières classiques belges (Duvel, Trappistes, bières d'abbaye...). Les exploitants visent donc clairement l'amateur de bière débutant et les nombreux touristes qui visitent Anvers. D'autre part, Abbey N°8 propose également une sélection de bières provenant de petites brasseries artisanales, qui conviendront au connaisseur confirmé de bières.

Les amateurs de bière et les épcuriens y trouveront certainement leur bonheur.

Abbey N°8 - Belgian Beers & Brews
Handschoenenmarkt 8 - 2000 Anvers
03 231 63 93 – abbeyn8@gmail.com



Brasserie Boon : une nouvelle salle de brassage

Le 19 avril dernier, la brasserie Boon, bien connue et respectée, a mis officiellement en service sa nouvelle salle de brasserie. «Nous sommes ainsi prêts pour écrire un nouveau chapitre de l'histoire du lambic, sur base des exigences de qualité, tant des amateurs de bière que des pouvoirs publics!» d'après le brasseur et propriétaire Frank Boon.

Grâce à cette nouvelle salle, entièrement automatisée, la capacité de production est multipliée par trois. Cet agrandissement était nécessaire pour satisfaire à la demande croissante.

La brasserie a organisé une véritable fête de la bière pour fêter l'événement. Les trois et quatre décembre 2008, le brasseur Frank Boon a brassé un lambic spécial d'une densité plus élevée. «Ce lambic a mûri pendant 2 ans dans le foudre n° 44. En août 2010, nous avons rempli environ 20520 bouteilles de 37,5 cl» explique encore Frank Boon. Trois ans plus tard, la bière était prête à la consommation. La bière a été baptisée, logiquement, «Vat 44».

Bière : Vat 44

- Brasserie: Brasserie Bonn (BE)
- Volume: 37,5 cl
- Pourcentage volumique d'alcool: 8,5%
- Couleur: Blonde dorée
- Odeur/arômes: Un parfum frais d'agrumes (pamplemousse), d'écurie et de houblon mûr
- Goût: On retrouve les notes de pamplemousse, une belle acidité, une légère amertume et une fin de bouche sèche
- Association bière-mets : coq à la gueuze, sole à l'ostendaise

AGENDA

1 - 16 JUIN 2013

Riesling Weeks

Chez les restaurateurs et cavistes participants

Info: www.primal.be

13 JUIN 2013

Mini-expo afrique du sud

Palais des Colonies – Tervuren (Bruxelles)

Info sophie.dierickx@vinopres.com

16 - 20 JUIN 2013

Vinexpo - Parc des Expositions - Bordeaux

Info: www.vinexpo.com

14 - 15 - 16 JUIN 2013

Moselle Luxembourgeoise «Walk Taste Enjoy» Week-End

Portes Ouvertes dans 30 caves et 22 villages en fête (Vins, crémants, gastronomie, musique, expo art, activités plein air, visites guidées...)

Info: www.region-moselle.lu

15 SEPTEMBRE 2013

Ban des Vendanges à Saint-Emilion

Info: www.vins-saint-emilion.com

18 - 21 OCTOBRE 2013

Megavino – Le plus grand salon des vins du Benelux

Heisel - Bruxelles

Info: alblo@vinopres.com

28-30 NOVEMBRE 2013

Interwine China

Info: contact@merebo.de

1 & 2 FÉVRIER 2014

Jura: La Percée du Vin Jaune dans les villages de Conliège et Perrigny

Info: www.percee-du-vin-jaune.com

17 FÉVRIER 2014

Cru Bio - Palais des Colonies – Tervuren

Info: daphne.fevry@vinopres.com

10 MARS 2014

Drink Pink - Bruxelles

Info: sophie.dierickx@vinopres.com

17 MARS 2014

French Wine Discoveries Bruxelles - Sheraton Brussels Hotel

Info: benelux@wine4trade.fr

18 MARS 2014

French Wine Discoveries Amsterdam - Rosarium - Amstelpark

Info: benelux@wine4trade.fr

27 AVRIL 2014

Belgovino

Info: sophie.dierickx@vinopres.com – murielle.tissot@vinopres.com

9-11 MAI 2014

Concours Mondial de Bruxelles à Bruxelles

Info: geraldine.gerard@vinopres.com

vino!

MAGAZINE

BELGIUM'S FAVOURITE WINE MAGAZINE

**Lisez VINO Magazine.
Abonnez-vous maintenant !**

Je prends un abonnement pour un an à €28

Je prends un abonnement pour 2 ans à €52

Pays européens hors Benelux: 1 an - €38 / 2 ans - €72

Nom et prénom: _____

Rue: _____ N°: _____

Code postal: _____ Ville: _____

E-mail: _____

Téléphone: _____

J'offre un abonnement pour un an à:

Nom et prénom: _____

Rue: _____ N°: _____

Code postal: _____ Ville: _____

E-mail: _____

Téléphone: _____

Mode de paiement:

Avec une carte de crédit (Visa/Eurocard/American Express)

N° de carte: _____

Détenteur de la carte: _____

Date d'expiration de la carte: _____

Par virement:

BNP Paribas Fortis • N° 271-0045111-38 •

IBAN: BE 24 2710 0451 1138 • SWIFT: GEBABEBB

Compte Chèque Postaux • N° 000-1255274-94 •

IBAN: BE 87 0001 2552 7494 • SWIFT: BPOTBEB1

CBC Banque • N° 191-0518261-53 •

IBAN: BE 53 1910 5182 6153 • SWIFT: CREG BE BB

Fortis Banque France • N° 0042 024 65 61 •

IBAN: FR76 3048 8001 1200 4202 4656 181 • SWIFT: BPARFRPP

Fortis Bank Nederland • N° 64 04 08 281 •

IBAN: NL67 FTSB 0640 408 281 • SWIFT: FTSBNL2R

Abonnement

• Envoyez cette page à Vinopres SA, Abonnements,
Rue de Mérode 60 - 1060 Bruxelles

• Faxez à Vinopres SA, Abonnements, fax: 02 533 27 61

• Envoyez un mail à abo@vinopres.com en mentionnant votre adresse postale. Pour plus d'info, appelez le 02 533 27 65

Signature: _____

L'évolution et la stabilité de la couleur des vins rouges

Les anthocyanes sont les matières colorantes des feuilles, des fleurs, des fruits et des racines de beaucoup de plantes terrestres. Présentes dans la pellicule des raisins et dans la pulpe des cépages teinturiers, les anthocyanes sont responsables de la couleur des vins rouges. Mais la nuance, l'intensité et la stabilité de la couleur rouge dépend également des conditions extérieures. Les conditions climatiques, le pH, la température et les conditions de vinification ont une influence très importante sur la couleur des vins



Première influence: le cépage

Tous les cépages n'ont, à la base pas la même concentration en anthocyanes et les vins qui en résultent peuvent présenter des intensités colorantes très différentes. Les cépages se distinguent donc par leur concentration en anthocyanes mais également par la proportion entre les différents types d'anthocyanes et le rapport entre eux (on compte, en effet, sept anthocyanes libres majoritaires). Une étude menée par Inter-Rhône a ainsi caractérisé les différents cépages de la région sur base de leur profil en anthocyanes.

Le **grenache** se caractérise par une teneur totale en anthocyanes moyenne mais une proportion très importante (75 % des anthocyanes libres) en un seul type d'anthocyane : la malvidine-3-glucoside. Les vins de **syrah** et **cinsault** s'identifient

plutôt par une teneur totale en anthocyanes importante mais par un rapport entre deux types d'anthocyanes plus faible que le carignan. Il est donc possible d'identifier un vin s'il est originaire d'un seul cépage.

Conditions climatiques et état physiologique de la vigne

La production d'anthocyane de la vigne dépend également des conditions climatiques. Des nuits fraîches et l'absence de températures excessives pendant la maturation seront beaucoup plus favorables à l'accumulation d'anthocyanes. A l'inverse, un excès de vigueur de la vigne, ou un stress hydrique intense sont défavorables à l'accumulation des anthocyanes.

Techniques de vinification et élevage

Une fois le raisin rentré, il importe d'extraire la matière colorante dans les meilleures

conditions et sans la dénaturer. Un foulage léger, une macération pré fermentaire, des remontages légers, une micro oxygénation modérée, des températures de fermentation maîtrisées sont autant de facteurs qui permettent d'extraire les anthocyanes et donc de préserver leur potentiel colorant.

Après l'étape de la vinification qui apporte ses qualités premières au vin, celle de l'élevage lui apporte la maturité. Cette étape plus ou moins longue est une période de tous les dangers au niveau de la couleur. Les conditions de température et d'oxygène, l'évolution de la teneur en SO₂ et le type d'élevage ont une influence énorme sur la stabilisation de la couleur des vins rouges.

La **chaleur** (sup à 18°-20 °c) provoque un vieillissement du vin par accélération des réactions d'oxydo-réduction : cela engendre une évolution rapide des arômes vers des notes de «cuit» et de la couleur vers des teintes orangées, d'où l'intérêt d'un chai climatisé.

Un **apport ménagé d'oxygène** (microbullage, soutirage judicieux avec plus ou moins d'aération) permet, par l'intermédiaire de l'éthanal, la stabilisation des polyphénols. En effet l'éthanal, formé à partir de l'oxygène et de l'éthanol, joue un rôle primordial dans la formation des complexes stables tanins-anthocyanes. C'est le «pont» indispensable pour cette polymérisation, gage d'une couleur stable.

A l'inverse, un **excès de SO₂ libre**, en fixant prioritairement l'éthanal, empêche la formation de complexes stables. En décolorant les anthocyanes, un excès de SO₂ dénature également la couleur. Enfin, les **tanins du bois** et l'oxydation ménagée à travers la barrique favorisent la stabilisation des anthocyanes et engendrent un gain de couleur important.



DÉCOUVERTES DU MOIS

Dans les «Découvertes du Mois» nous abordons quelques nouveaux vins ou millésimes qui viennent d'apparaître sur le marché belge. Seuls les 10 à 12 meilleurs vins envoyés sont renseignés.

Dégustateurs: Pedro Ballesteros MWV, Dirk Rodriguez

PROPRIETÀ SPERINO 'LESSONA', PIEMONTE 2008 ****



Très beau nez, fraîcheur, élégance, complexité, beau caractère de nebbiolo. Structure remarquable. Une découverte d'envergure.

Châteaux Vini (Ternat), €45,00

CHÂTEAU PAUQUÉ 'CLOS DU PARADIS', VIN DE TABLE LUXEMBOURGEOIS 2004 ****



Évolution de couleur limitée. Nez complexe immense et éclatant, finesse, fruits secondaires, fruits confits, brioche. Onctueux en bouche, avec des notes de fruits tropicaux, longueur incroyable. 100% auxerrois.

Swaffou (Malines), €39,95

BOUCHARD FINLAYSON 'SAUVIGNON BLANC' WALKER BAY, AFRIQUE DU SUD 2009 ***/****



Bel arôme, buis, herbe, notes florales, sauvignon bien caractéristique. Profondeur en bouche et fraîcheur sans une trace d'immaturation. Un plaisir.

Rouseu (Sint-Martens-Latem), €11,00

RABIO PETIT VERDOT, VDT DE CASTILLA ***/****



Nez légèrement excessif tendant vers la réglisse, mais élégant en bouche, belle concentration, style international. Puissant pour un vin de la Mancha.

Fairwine, €17,40

PROPRIETÀ SPERINO 'UVAGGIO', PIEMONTE 2009 **/****



Nez délicat, épices douces, une note de fruits à pépins. Très élégant en bouche, savoureux, délicat avec une rondeur mesurée.

Châteaux Vini (Ternat), €25,00

BOUCHARD FINLAYSON 'GALPIN PEAK' PINOT NOIR, WALKER BAY, AFRIQUE DU SUD 2009 ***



Expressif, fruits à pépins, note de pain d'épices. Caractère frais avec des acides agréables, structure, matière mûre. Vin de garde.

Rouseu (St-Martens-Latem), €28,50

FINCA CONSTANCIA VERDEJO 'PARCELA 52', SINGLE VINEYARD, VDT DE CASTILLA 2012 ***



Pureté, fruits tropicaux, concentration, soupçon de barrique, beaucoup de rondeur, forte performance pour un vin des environs de La Mancha.

Cinoco et différents distributeurs, ± €10,00

DOMAINE DE LA PETITE MARNE (NOIR FRÈRES) 'TROSSEAU', CÔTES DU JURA 2010 ***



Légèreté, agréable degré d'acidité, violettes, des fruits à pépins, des épices douces. Frais en bouche mais avec une structure à ne pas sous-estimer. Vin d'été original.

Info producteur, contact@noir-freres.com

BERONIA 'COLLECIÓN' MAZUELO (CARIGNAN) RESERVA, RIOJA 2008 ***



Carignan bien épicé, notes sauvages, côté animal. Puissant en bouche avec un retour d'épices sauvages. Un peu brut malgré la maturité.

Info Cinoco, ± € 12

CHAMPAGNE BRUT BLISS **/****



Bel arôme floral, soupçon d'agrumes, bulles dynamiques, amertume. Le dosage ne gâche en rien le plaisir festif. Champagne de marque sans prétention.

www.champagnebliss.com, € ± 27,00

BULLES DE MINIÈRE 'CABERNET FRANC' **/****



Beaucoup de framboises et de fraises. Délicieusement fin avec tout de même suffisamment de matière, finale pure. Seulement 12% d'alcool. Construit sur du Cabernet Franc.

Info producteur: kathleen@chateaudeminiere.com

HORTALA 'LA CLAPE', COTEAUX DU LANGUEDOC 2010 **



Vin typique du Languedoc, savoureux, palette joliment remplie et belle finale arrondie. Vin qui convient parfaitement à un barbecue.

La Vigneraie (Nivelles), €6,58

Des sommeliers belges et Mampaey invitent Laure Colombo



«Est-ce bien un bon restaurant ?» demanda **Laure Colombo**, fille de Jean-Luc, lors d'un déjeuner de la Gilde des Sommeliers de Belgique avec la collaboration de Mampaey qui, représenté par **Vincent Hermans**, ont profité de l'occasion pour présenter leur nouvelle prestigieuse acquisition : les « Vins Jean-Luc Colombo ». Ce dernier est devenu un des négociants les plus renommés du Rhône Septentrional et surtout un des meilleurs vigneron de **Cornas**. Sa fille Laure n'a pas ménagé ses efforts pour suivre ses traces. Elle a étudié le marketing à Lille, l'œnologie à Montpellier et a suivi des stages dans le monde entier. Elle a même été aide sommelier à New York aux côtés de **Pieter Verheyde**, Meilleur Sommelier de Belgique. «Il m'a vraiment drillée !» se rappelle-t-elle en évoquant cette période. Pourquoi est-elle partie aussi loin ? Laure Colombo explique: «En tant que jeune femme, on est parfois à la recherche d'autre chose. Non pas que Cornas ne soit pas attrayant. Je vous invite d'ailleurs vivement à visiter l'endroit !» Les vins que Laure est venue présenter au Grill aux Herbes d'Evan, situé à Bruxelles (Wemmel), provenaient tant du négoce que de ses propres vignobles. Les vins de négoce sont vinifiés pour assurer la souplesse et le goût fruité, ce qui conduit à un excellent résultat avec la Syrah «**Les Collines de Laure**» 2011. Dans la catégorie supérieure, on découvre le blanc **St Peray «Belle de Mai»** 2011, issu des 2 hectares de vignobles qui appartiennent à sa mère et sont situés sur les flancs les plus abruptes de St Peray, ainsi que le premier «bébé» de Laure, le single vineyard **Cornas Les Ruchets 2010**, une vraie perle. (dr)

Les Côtes du Rhône et la cuisine belge

Les vins des Côtes du Rhône, aromatiques et structurés grâce à la Syrah mais aussi ronds et séduisants quand ils contiennent de la grenache, se marient particulièrement bien à la cuisine belge. Surtout si l'on tient également

compte des rosés que produit la région. Au bistrot Les Brigittines, les rosés accompagnent de manière exquise une terrine d'oreilles de porc et de bulots. Un vin rouge fruité a accompagné un consommé d'oxtail, un vin village servi avec un Zenne pot (une combinaison de boudin noir et de choucroute) était pour le moins original, des crus de Vacqueyras et de Gigondas étaient superbement assortis à un très beau rôti de bœuf (écossais) accompagné de légumes du marché. Et comme chacun le sait, un vin bénéficiant d'une forte dominance de grenache se marie bien avec le chocolat (en l'occurrence avec quatre parfums). Vous en apprendrez davantage sur les Côtes du Rhône dans l'article *Découvertes* de notre édition de septembre. (dr)



Le 'Van' Rouge (de Castigno) Ou : la location d'un bar à vin mobile !

«Le Van Rouge», tel est le concept particulièrement original inventé par **Ward De Muynck**, un jeune homme dynamique, fils du couple Marc et Tine Verstraete. Cette dernière information doit aussitôt vous évoquer quelque chose. Ces derniers sont, en effet, les propriétaires d'un des plus beaux domaines du Languedoc, le Château Castigno, situé à Assignan, un petit village du Sud faisant partie de l'appellation Saint-Chinian. Leurs vins, comme le «Grâce des Anges», le «Secret des Dieux» et évidemment le «Château Castigno», représentent à eux seuls une valeur sûre pour bon nombre de consommateurs et de restaurants.

Et voilà que s'y ajoute à présent le bar à vin mobile, qui se révèle être une brillante idée pour tous ceux qui organisent un événement, une réception de mariage, un team building



ou simplement une petite fête. Il suffit de réserver le «Van Rouge» - qui n'est autre qu'une Citroën HY entièrement rénovée et transformée avec goût pour devenir un vrai bus à vins vintage - et Ward vous aide à choisir la formule qui vous convient. En matière de vins, nous retrouvons bien entendu le Castigno, décliné dans les trois couleurs, mais également des vins provenant d'autres viticulteurs belges, tant de Belgique que de l'étranger. Nous avons déjà visité le bus à vins vintage et avons été très impressionnés. Une chose semble certaine: le «Van Rouge» est sans aucun doute garant d'une fête inoubliable ! (ab)
Infos: www.levanrouge.com et www.chateaucastigno.com

Trapiche fait déménager Hasselt Millésime

«Pas du tout», explique **Michel Freyns** de Hasselt Millésime. «Nous n'avons pas été chercher nous-mêmes cette importante maison argentine. Ils travaillaient avec un agent important (Poot, ndlr) mais souhaitaient changer leur fusil d'épaule. Ils ont préféré collaborer avec un grand importateur et c'est ainsi qu'ils se sont tournés vers nous.» Auparavant, Zonin s'était aussi déjà adressé à Hasselt Millésime. Bref, Hasselt est en pleine extension et cela s'est traduit en mai par un déménagement à **Ekklelgarden 6A à 3500 Hasselt**.



Il n'y a que peu de maisons belges qui nous offrent une présentation marketing aussi claire qu'Hasselt Millésime. L'analyse du marché y est présentée de manière limpide: en raison de la crise, la demande en vins d'entrée de gamme est très importante, ce qui attire l'attention vers le nouveau monde. «Heureusement, nous constatons que les prix n'augmentent que modérément», déclare Michel Freyns. Malgré les difficultés logistiques avec l'Argentine, la satisfaction est grande pour les marques dont nous disposons dans notre portefeuille: «Trapiche» mais également la marque supérieure que nous avons déjà: Luigi Bosca. Le Chili ne cesse de mettre l'accent sur la quantité à bas prix. «Cela représente un danger», confie Michel Freyns. «Il ne faut jamais essayer de réduire la qualité dans le but de maintenir les prix bas car ce n'est jamais une réussite. Je sais de source sûre que, sur certaines marques, le hard-discount a perdu jusqu'à

70% de parts de marché en faisant cette erreur». En ce qui concerne Trapiche, grâce à l'approche d'Hasselt Millésime, le marché belge peut actuellement disposer d'une offre très importante, allant des vins d'entrée de gamme aux vins de qualité. Nos favoris: un vin d'entrée de gamme **Melodias Malbec 2012** (fruité, équilibré, structuré), **Melodias Winemakers' Selection 2011** (juteux, bois et tanins bien équilibrés, frais). A un niveau légèrement supérieur, notons la gamme **Broquel** avec un harmonieux **Chardonnay 2011**, un délicieux **Pinot Noir 2011** ainsi qu'un complexe **Malbec 2010**. Dans la gamme premium, nous retrouvons **Finca Las Palmas**, un Cabernet-Sauvignon 2008 (très bon rapport qualité/prix) et dans le haut de gamme, nous découvrons le **Cristina y Bibiana Coletto Malbec 2008** très pur et très caractéristique, ainsi que l'**Iscay 2008** (un assemblage syrah et viognier) très naturel et savoureux. (dr)

Plus d'infos:

mirella.mikunda@hasseltmillesime.be

Johan Rosius ouvre le Wineshare Shop à Rotselaar

Biologiste clinique de formation mais également A1 en informatique, il a connu une croissance continue dans le secteur de l'informatique et a gagné beaucoup d'argent, entre autres en Angleterre. Il avait promis à ses amis de se retirer de l'informatique à l'âge de 50 ans et de faire de son hobby son métier. Ce hobby, c'était le vin. «J'ai donc créé un site Internet, quelque chose que je maîtrisais. D'ailleurs, à l'heure actuelle, je réalise encore 30% à 40% de mes ventes en ligne via Sending Wines. J'ai déjà livré des bouteilles jusqu'en Bulgarie!» Cela explique d'emblée pourquoi Johan Rosius a su exister aussi longtemps avec un seul dépôt. «Mais cette façon de procéder a ses limites», a-t-il finalement constaté. «Les gens commencent par vous téléphoner, viennent sonner à votre porte et demandent à pouvoir déguster des vins. Petit à petit, j'ai commencé à promouvoir ma marchandise. Décrocher le téléphone et appeler les gens, de la brasserie aux restaurant trois étoiles. Il n'y a pas trois ans, j'ai effectué mon premier acte commercial: j'ai débuté avec le Languedoc-Roussillon. J'ai poursuivi avec entre autres le Minervois Maris (bio). Je n'avais pas consciemment opté pour le bio mais j'ai remarqué que la majorité des bons vins étaient des vins bios. Pour le reste, je me laisse guider par mon intuition. Depuis lors, se sont ajoutés de grands noms comme le Domaine de l'Écu en muscadet et, bien entendu, Jean-Marie Guffens avec presque toute la gamme de Guffens: Guffens-Heynen, Verget, et Guffens du Sud, Dreissigacker de Rheinessen. Mon épouse, sommelière diplômée de



Syntra apprécie également le vin. Originnaire de Genk, elle a étudié à Louvain, mais est restée à Rotselaar où elle habite depuis 20 ans. Winshare est inspiré par le monde des logiciels où il est possible de partager beaucoup de choses. J'ai donc emprunté ce nom pour l'appliquer au secteur du vin. Plus d'infos: wineshare.be

Châteaux de Bart Rogiers devient «Châteaux Vini»



«Châteaux» est le nom avec lequel Bart Rogiers a durant des années fait le beau temps à Ternat et aux alentours. Ce nom lui semblait avoir une connotation un peu trop classique, mais ce n'était pas tout. Ceux qui connaissent Bart savent à quel point il est passionné par les vins italiens. D'où l'appellation Château Vini. Non pas qu'il néglige pour autant les autres régions (Bordeaux, les appellations méditerranéennes et espagnoles et les vins sud-africains), mais l'Italie reste son pays favori. Outre, les vins de la famille Sassicaia (Incisa de la Rocchetta), Lodovico Antinori et bien entendu les vins de **Sting**, ainsi que ceux de l'œnologue **Roberto Cipresso** (qui travaille de manière naturelle), il importe également le Chianti Classico **Isole e Olena**. Du propriétaire de cette dernière maison, **Paolo di Marchi**, il possède actuellement aussi deux vins exceptionnels provenant de l'extrême pointe nord de Piemonte: l'**Uvaggio** et le **Lessona de Sperino**, un domaine situé près des Alpes, qui travaille entre autres avec d'anciens pieds de vignes nebbiolo. Dans le verre, cela se traduit par un mélange de

cépages liés au nebbiolo et au bonarda. Plus d'infos: www.chateauxvini.be

Tokaj: première vente publique historique

À l'initiative de quelques maisons dynamiques, dont Disznókő et Samuel Tinon (voir également l'article paru sur le Tokaj dans *Vino* n° 1 de 2013), la **Confrérie de Tokaj**, récemment créée, a organisé à la fin du mois d'avril la première vente publique à Tokaj. Des fûts provenant des membres ont été mis aux enchères et la recette d'un montant de 67.000 euros, qui représente tout de même un superbe résultat pour une première édition, sera utilisée pour l'embellissement du paysage de Tokaj, proclamé patrimoine mondial par l'Unesco. L'événement a duré trois jours. Le vendredi, un dîner de «foodpairing» a été organisé à la **Maison Jaune** (restaurant du domaine viticole de Disznókő). Le dimanche, s'en est suivi un buffet avec dégustation à l'aveugle sur les remparts du château de **Sárospatak**. C'est alors que s'est déroulée la vente aux enchères avec l'intronisation des nouveaux membres de la confrérie. Le point d'orgue fut le dîner de gala à l'hôtel **Gróf Degenfeld**, agrémenté par la mezzo-soprano Lúcia Schwartz Megyesi. Et enfin, le dimanche, les enchérisseurs ont pu prendre possession de leurs lots et visiter les domaines. Les producteurs participants étaient :

Barta, Budaházy, Degenfeld, Demetervin, Dereszla, Disznókő, Füleky, Hétszölő, Holdvölgy, Kikelet, Nobilis, Orosz Gábor, Pajzos, Patricius, Royal, Samuel Tinon, Szent Benedek, Szent Tamás en Szepsy. Rendez-vous est déjà pris pour 2014.



Ari's Wine: des boutiques de vins israéliens

Il est temps de passer à autre chose ? Certains connaissent déjà les hauteurs du Golan, mais Israël offre de nombreuses découvertes. Il semblerait qu'on y trouve même de très anciens pieds de vigne de Carignan. Il n'en fallait pas plus pour inciter Ari Mandel à créer un shop-in-shop à Anvers, avec des produits provenant de Galilée et d'autres régions viticoles. Nous y avons dégusté quatre vins de la gamme

Flam Cabernet-Sauvignon Reserve, Galilea 2010. Ouverture épicée, bois noble, une note de graffite qui fait clairement



référence au Cabernet, fruits à pépins, casis. Rond en bouche, épais à gras, note de chocolat, plus confituré en bouche, énorme concentration. Une sucrosité qui mène à une finale poivrée et riche en tanins.

Shoresh, Judean Hills 2010. (Cabernet-Syrah-Merlot). Un vin linéaire avec du beau bois, cabernet reconnaissable. Frais et équilibré en bouche. La structure et la finale indiquent un potentiel pour l'avenir.

Lueria, Upper Galilée 2010, (Sangiovese-Barbera-Syrah-Cabernet). On pourrait presque qualifier ce mélange de vin «paneuropéen». Il manque seulement le Tempranillo. Les acides dans le nez (expressif) trahissent la présence de cépages italiens. En bouche, une belle structure complexe et une surprenante fraîcheur. Original et délicieux.

Recanati 'Wild Carignan', Emek Hefer, 2011. Nez de chocolat chaud qui fait penser à la grenache mais, en bouche, on retrouve la puissance sauvage et le caractère épicé du vieux Carignan avec une finale interminable. Un vin formidable.

Plus d'infos: ari@ariskosherwine.eu. Les vins seront à découvrir à Megavino (18-21 octobre, Brussels Expo). (dr/ab)

La famille Perrin présente une déconstruction audacieuse de Châteauneuf

L'amateur de vins averti sait que le Château-neuf-du-Pape du **Château de Beaucastel** utilise les 13 cépages autorisés de l'appellation. A la fin du mois d'avril, sur invitation de **Mafribel, François Perrin** (à gauche sur la photo) et son fils **Olivier** ont donné une masterclass particulièrement remarquable : ils ont soumis l'ensemble des treize cépages vinifiés à une dégustation à Bruxelles. À notre grand étonnement, nous ne retrouvons pas de marsanne ou de carignan parmi ces treize cépages. «La raison est simple», explique François Perrin. «Aussi bizarre que cela puisse paraître, aucun de ces deux cépages n'est autorisé au sein de l'appellation.» Ne trouve-t-il pas cela dommage ? François répond: «Nous n'hésiterions pas un instant à planter de la marsanne, mais le carignan, par contre, n'aurait aucun sens: en effet, seuls les pieds de vigne âgés d'au moins 60 ans sont inté-

ressants pour notre vin.» Parmi les treize vins que nous avons dégustés, quelques cépages rares étaient présents comme le **picardan** blanc (cépage assez tardif) et le **vaccarèse** rouge (élégant, floral et frais), le **muscardin** (fruité, vif, forte acidité) et la **counoise** (floral et épicé à la fois), un cépage que les Perrin apprécient particulièrement. Notons également que nous n'avions encore jamais dégusté un aussi bon picpoul et que le roussanne se révèle être un cépage de qualité absolue. Tout cela a donné naissance à trois beaux vins. Le premier étant un assemblage blanc: **Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape blanc** (ensemble parfaitement équilibré).

Puis le magistral **Châteauneuf-du-Pape «Roussanne Vieilles Vignes» 2011** (arômes arrondis, longueur) et, bien entendu, le **Châteauneuf-du-Pape rouge 2010** (puissance retenue, fraîcheur et bien fondu). Pour finir, il a été possible de boire une petite gorgée de l'**«Hommage à Jacques Perrin» 2010**. Ajoutez à tout ce qui précède une structure monumentale et une finale presque interminable. (dr)



Chablis: d'une rive à l'autre

En mai, Kris Van den Sompel a su mener à bien une mission délicate consistant à expliquer à un public de professionnels – à l'aide d'échantillons de Chablis, certes prestigieux – qu'il existe une différence entre la terre de la rive gauche, plus riche et celle de la rive droite plus calcaire. Le soir-même, l'assemblée a pu admirer l'exposition des photos gagnantes du concours **«When Pure Chablis Meets Art»**, qui a été remportée par le photographe belge Yves Lobet avec sa série **«Sans Titre»** (une œuvre est présentée ci-dessus).



Gido van Imschoot consacre un livre au champagne



L'ambassadeur européen du champagne et moteur de l'association flamande des sommeliers vient d'ajouter à sa bibliographie un beau livre sur le champagne. L'objectif est

d'inviter le lecteur à visiter la région de la Champagne et à y faire maintes découvertes, outre la dégustation des bulles. Avec cette publication, Gido nous persuade de profiter de la somptueuse nature et des atouts touristiques et gastronomiques qu'offre la région et de se laisser tenter par les bulles lorsque la soif se fait sentir...

Bere Bene avec Terra di Casteani: une médaille d'or lors du concours mondial de Bruxelles

Une médaille d'or a été décernée au «Terra di Casteani» lors du Concours Mondial de Bruxelles 2013. Ce vin de haute qualité, provenant de Maremma en Toscane, avait déjà obtenu le plus haut score lors de la dégustation aveugle de VINO! des vins IGT Toscane. Le domaine Tenuta Casteani, entièrement rénové par Mario Pelosi en 2002 après une longue période de délabrement, possède 10 hectares de vignobles où sont plantés Sangiovese, Alicante, Merlot, Syrah, Vermentino et Viognier. Mario Pelosi, entouré par l'agronome Stefano Bartolomei et l'œnologue Laura Zuddas, aspire à atteindre avec ses vins une combinaison d'authenticité et de qualité supérieure. Le «Terra di Casteani» est un mélange de Sangiovese sélectionné manuellement et de raisins Merlot provenant des meilleures parties du vignoble. Il en résulte un Supertoscan riche, énergique et élégant.

Plus d'infos: www.berebene.be ou info@berebene.be



En Belgique

- **BELGOVINO**, Grand succès pour cette dégustation de plus de 40 Vignerons Belges sans Frontières le dimanche 21 avril au Palais des Colonies à Tervuren Infos: (www.belgovino.be)

- **La Belge Carol Duval-Leroy**, qui dirige le Champagne Duval-Leroy, a reçu le titre de Commandeur dans l'Ordre de Léopold II par l'ambassadeur de Belgique Patrick Vercauteren à Paris. Elle avait été nommée «Belgian Wine Personality of Year» en 2012, par notre revue VINO. Félicitations !

Dans le Monde

- **Décès de Catherine Péré-Vergé**, une grande Dame du vin. Elle animait avec brio une collaboration fidèle avec l'œnologue Michel Rolland, dans ses vignobles à Pomerol (Fontviel, Le Gay, La Violette...) ainsi qu'en Argentine (Clos de Las Siete). Nous garderons en mémoire la vie exemplaire de femme courageuse.

- **La SCEA Dom. Rolland** (Dany et Michel) vient de conclure un accord pour une prise de participation majoritaire de la société Goldin Group de Hong-Kong déjà propriétaire de Sloan Estate en Californie. Cela concerne les Châteaux: Le Bon Pasteur (Pomerol), Rolland Maillet (St-Emilion) et Berteineau St-Vincent (Lalande de Pomerol).

- **Bordeaux**: 23 bouteilles de Bordeaux sont dégustées, chaque seconde dans le monde.

- **L'Allemagne** est le 4^{ème} marché mondial (20 Mil. d'hl) et le 1^{er} marché importateur en volume (16,1 Mil. d'hl). C'est le meilleur client en volume de la France

- **La famille Cuvelier** (Clos Fourtet, 1^{er} G.C.C de Saint-Emilion et Château Poujeaux à Moulis) sont devenus propriétaires à Saint-Emilion des 3 Châteaux qui appartenaient à la famille Reiffers (Sophie Fourcade): Les Grandes Murailles, Clos Saint-Martin et Côte de Baleau.

- **Les Vignerons de Buzet** sortent en 2012, leur premier vin bio (certifié) composé de 60% merlot et 4% cabernet-franc.

- **Les œnologues Bordelais** ont acquis une place incontournable. Un exemple: le groupe Castel est conseillé pour ses châteaux par Hubert de Bouïard (Montlabert), Alain Raynaud (Camblanes et Ht-Coulon), Olivier Daugo (Goëlane et Mirefleurs), Eric Boissenot (Tour Prignac) et Antoine Medeville (d'Arcins et Barreyes).

- **Vins de Savoie** – 27^{ème} Trophée 2013 des meilleurs vins: Résultats: (www.aoc@vinsdesavoie.net)

- **Le Hameau Duboeuf** a 20 ans. Créée par Georges Duboeuf cette attraction sur le thème du vin est unique et connaît un grand succès à Romanèche-Thorins en Beaujolais. Voilà une belle aventure à vivre cet été.

- **Vacances dans le Valais**: deux visites incontournables à Sierre le centre d'accueil des vignobles de la famille Rouvinez sur la Colline de Gronde (dégustations de cépages uniques dont la célèbre «Petite Arvine»: www.rouvinez.com) et le Château de Villa (www.chateaudevilla.ch): sa vinothèque et ses spécialités régionales, dont LA raclette exceptionnelle !

- **Québec**: Dégusté «en primeur» comme à Bordeaux, 2012 serait un millésime de rêve pour les valeureux vignerons Québécois nous a confié Charles-Henri de Coussergues, leur président, des propriétaires du célèbre cru L'Orpailleur, qui cultive la vigne depuis plus de 30 ans.

Sortie de Presse

- **Deux nouveaux livres « Autour d'une bouteille »** par Gilles Berdin

Murielle Andraud et Jean-Luc Thunevin ou l'étonnante aventure des deux amoureux fous du vin «partis de rien», qui ont réussi rapidement, le challenge de produire des vins somptueux, principalement à Saint-Emilion. C'est la découverte de deux «angoissés positifs» qui avouent n'avoir jamais imaginé d'en être arrivés là... aujourd'hui, comme le prouve la progression fulgurante de «Valandraud», ce Saint-Emilion arrivé au rang des «Premiers Grands Crus Classés B». Une histoire

«hors-normes» à déguster. (www.Elytis-edition.com). Prix: 14 euros, 205 pages.

Henri Duboscq, c'est l'homme truculent du Château Haut-Marquet, un Saint-Estèphe, apprécié tant des «pros» que des connaisseurs. D'origine assez modeste, son parcours passionnant est en partie semblable à celui des Thunevin. C'est un vrai vin d'auteur, en marge et fier de l'être des «Crus Classés». Mais Henri Duboscq est aussi célèbre par ses implacables verdicts, pleins de bons sens qu'il faut savourer. Chez Elytis, Prix: 14 euros, 205 pages

- **Tourisme et Vignobles en France**. Les plus belles routes du vin. Editions, Le petit futé. 648 pages. Prix : 16,95 euros.

- **Cahors, le roman du vin noir** (2^{ème} édition) par Jean-Charles Chapuzet. C'est le récit, heureux et moins heureux d'un vignoble, d'un pays et des paysans du Quercy. Ft: 15x24 cm. 144 pages. Prix: 18,50 euros. Editions Féret.

- **Gastromania Le Guide 2013** (Le marché des saveurs) Ce guide de référence est le seul à présenter les restaurants les mieux côtés en Belgique et au Grand-Duché. Il analyse et classe les restaurants cités chez Michelin, Gaultmillau, Delta et bien sûr Gastromania. Catherine Gaudissart poursuit avec succès et talent l'œuvre de son père. Bel ouvrage pratique et fiable. 336 pages. Prix 16 euros (www.gastromania.be).

- **Le vin et les jours d'Emile Peynaud**

Parue en 1988, c'est une réédition, mais surtout une très heureuse initiative pour ce livre témoignage d'un homme hors du commun qui a révolutionné l'œnologie de l'après-guerre sur l'art de vinifier le vin. Editions Dunod 404 pages, Ft: 14x20 cm. broché. Prix: 18 euros. Indispensable pour tous professionnels et amateurs.

- **Who's who international** guide qui regroupe 12 000 personnalités du monde du vin de 70 pays (www.winewhoswho.com)

Top Références

VINS DU MONDE



CHACALLI FINE WINE SOCIETY NV/SA
Rue Général Belliard 9 - 2000 Anvers
T: 03/203 49 50 - F: 03/203 49 59
info@chacalliwines.com
www.chacalliwines.com

Spec.: Vins de tous les horizons



CINOCO GROUP

Rue Pierre Van Humbeek 5
1080 Bruxelles - T: 02/410 47 47 -
F: 02/410 14 54

info@cinoco.com - www.cinoco.com

Spec.: Vin de France - Porto - Champagne - Liqueurs - Whiskies



DE CONINCK S.A.

Chaussée de Bruxelles 37
1410 Waterloo
T: 02/353 07 65

F: 02/353 07 10

info@deconinckwine.com
www.deconinckwine.com

Spec.: vente de vins, champagnes, spiritueux et cigares



DE WIJNGAARD WIJNHANDEL

Baliestraat 114 - 8000 Bruges

T: 0483/45 90 67

info@dewijngaard.com - www.dewijngaard.com

Spec.: vins du monde en exclusivité



HASSETL MILLESIME

Schippersstraat 1
3500 Hasselt

T: 011/28 19 57 - F: 011/28 19 50

info@hasseltmillesime.be
www.hasseltmillesime.be

Spec.: Italie, Vins du Nouveau Monde



KAAPWIJN IMPORT DE LEEUW

Sint Servaasstraat 97

1910 Kampenhout

T: 016/65 90 76 - F: 016/20 46 02

office@kaapwijn.be - www.kaapwijn.be

Spec.: Vins du Nouveau Monde, d'Afrique du Sud, du Chili, d'Argentine, d'Australie, d'Espagne, Portugal et France



PERNOD RICARD BELGIUM

Ch. de Charleroi 110-116
1060 Bruxelles - T: 02/663 62

62 - F: 02/663 62 63

www.pernod-ricard-belgium.com

Spec.: Australie; Jacob's Creek, Afrique du Sud; KWV, Argentine; Etchart, Sicile



SCHENK NV-SA

Chaussée de Tervuren 375 (RO) - 1410 Waterloo
T: 02/352 04 31 - F: 02/351 12 48

marketing@schenk.be

Spec.: France, Italie, Espagne, Suisse et vins du Nouveau Monde



THE TASTING ROOM COMPANY SPRL

Rue Chaffette 2/26
4032 Chénée
T: 0495/32 20 20

F: 04/382 19 10

info@thetastingroomcompany.com
www.thetastingroomcompany.com

Spec.: importation et distribution de vins fins du Nouveau Monde - Spécialisés en vins sud-africains



VA.S.CO NV / SA

Industrielaan 16 / 20
1740 Ternat
T: 02/583 57 54 - F: 02 581 06 11

info@vascogroup.com - www.vascogroup.com

Spec.: Importateur exclusif de Taittinger, Bernard-Massard, Domaines Barons de Rothschild, Laroche, Gérard Bertrand, Laporte, Ogier, Domaine Bousquet, Brown Brothers, Enate, Ramon Bilbao, Avena...



VINEPLUS

Dorpstraat 68 - 1785 Brussegem
T: 02/454 85 30

F: 02/454 85 38

info@vineplus.be - www.vineplus.be

Spec.: Nouveau Monde, Afrique du Sud, Australie, Chili et Méditerranée, vins d'Italie, Espagne, France et Portugal



WIJNKENNIS

Poederleeseweg 30
2275 Lille

T: 0497/63.22.95

info@wijnkennis.be
www.wijnkennis.be

Spec.: Portugal, Italie, Espagne, France et Autriche



WINE BRANDS AMBASSADORS

Av. Franklin Roosevelt 349/

B37, 9000 Gand

T Frank: 474/510 656 - T Michel: 477/752 106

frank.van.den.bogaert@pandora.be
verbraeken.michel@gmail.com

Agent pour la Belgique de vins d'Espagne, d'Italie, de France, du Portugal, de l'Allemagne et d'Autriche

FRANCE



BERNARD POULET SA

Rue des Béguines, 118
1080 Bruxelles
T. & F. 02 414 41 39

info@pouletvins.be - www.pouletvins.be

Spec.: Importateur de vins fins Français. Champagne Franck Bonville, Alsace de Marc Kreydenweiss. Vallée de la Loire, du Rhône; Le Languedoc, la Bourgogne

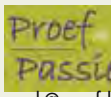


DULST WIJNEN EN LIKEUREN

Bierbeekstraat 21 - 3052 Blanden
T: 016/40 10 28 - F: 016/40 91 00

wijnen@dulst.be - www.dulst.be

Spec.: France (Vins de région, Grands Crus, Champagne), Italie, Espagne



PROEF DE PASSIE

Aalstersesteenweg 194
9400 Ninove
T: 0474/766 613 - F: 054/33 94 85

mark@proefdepassie.be - www.proefdepassie.be

Spec.: Vins biologiques, biodynamiques et naturels issus de toute la France

WIJNIMPORT COUVREUR

Grote Steenweg 118 - 3350 Linter

T: 011/78 01 24 - F: 011/78 45 13

info@wijnimport-couvreur.be -
www.wijnimport-couvreur.be

Spec.: Bordeaux, Bourgogne, Beaujolais, Vins de Pays, Loire, Languedoc

ESPAGNE



ARMANDO'S VINEYARD

Neeroeterenstraat 43

3680 Maaseik (Opoeteren)

T: 089/86 32 24 & 0495/28 90 77 - F: 089 86 17 77

info@armando.be - www.armando.be

Spec.: Vins espagnols et cavas en exclusivité



LA BUENA VIDA

Lichtstraat z/n, Verlipark,
Unit B.1.26

2400 Mol

T: 014/45 13 03 - F: 014/45 49 17

info@labuenavida.be - www.labuenavida.be

Spec.: la référence en vins d'Espagne



SACACORCHOS CAVAS Y VINOS DE ESPANA

Leuvensesteenweg 70
3070 Kortenberg - T: 02/725 30 33
info@sacacorchos.be

www.sacacorchos.be - www.cavasyvinos.be

Spec.: 1200 références en vins espagnols

GRÈCE

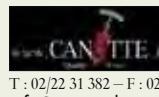


ETS ANGELOPOULOS SPRL

FINE GREEK WINE & FOOD
Boulevard d'Ypres 39 - 1000 Bruxelles
T: 02/218 78 22 - F: 02/219 10 89
angelopoulos@skynet.be

Spec.: vins et spiritueux grecs,

distributeur du domaine Tsantali, domaine Costa Lazaridi, domaine Avantis



CANETTE

Rue De Witte De Haelen 28
1000 Bruxelles

T: 02/22 31 382 - F: 02/23 18 45

info@canette.be - www.canette.be

Spec.: grossiste en vins grecs et délicatesses grecques



WIJNHUIS "KELARI" KOSTOPOULOS

Koolmijnlaan 44
3530 Houthalen

T: 011/601410 - F: 011/601410

info@grieksewijnen.be - www.grieksewijnen.be

Spec.: spécialités grecques, liqueurs, alcools artisanaux, cadeaux. Importations exclusives de vins grecs et de vins bio

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE DUVAL-LEROY INTERNATIONAL S.A

Avenue des Saisons 118A
1050 Bruxelles

T: 02/649 99 53 - F: 02/649 88 73

dvl.intl@skynet.be

Spec.: importation et distribution internationale de Champagne

VIN BIO



BIOTIEK - BIODIVINO

Ten Hoflaan 22 - 2980 Zoersel
T: 03/312 24 38

F: 03/312 59 14

biotiek@biotiek.be

www.biotiek.be

Le Spécialiste des vins bio certifiés, contrôlés et biodynamiques issus du monde entier.

TRANSPORT DU VIN



N.V. GDL S.A.

Transportcentrum LAR - Blok M -
8930 Menen-Rekkem
T: 056/ 42 06 40 - F: 056/ 42 01 21

www.gdl.be

Spec.: France, Espagne, Belgique, distrib Belgique + entreposage vins

BOISSONS SANS ALCOOL



G.D.C. SA

Rue des Verrieres n° 44A
6040 Jumet

T: 071/28 11 70 - F: 071/42 02 26

info@gdc.be - www.gdc.be - www.funnylook.be

Spec.: distillateur, fabricant en spiritueux et liqueurs. Import / Export vins et alcools

COLOPHON

VINO MAGAZINE

68^e année, n°3, juin-juillet-août-2013

Edited by Vinopres s.a./n.v.

Rue de Mérode 60

1060 Bruxelles - Belgique

Tél. +32 (0)2 533 27 60

Fax: +32 (0)2 533 27 61

vinomagazine@vinopres.com

Bernard Sirot

Bonneau F-33720 Barsac - France

Tél. +33 0(5) 56 27 02 55

ou portable +33 0(6) 80 32 13 18

bernard.siroto@orange.fr

Frédéric Galtier

C/Diputació 197 3^e 1

08011 Barcelona

Tél. +34 687 301 326

fgaltier@desembolic.com

Murielle Tissot

Tél. +32 (0)2 533 27 65

Fax: +32 (0)2 533 27 61

murielle.tissot@vinopres.com

Tél. +32 (0)2 533 27 63

abo@vinopres.com

Editeur: Baudouin Havaux

baudouin.havaux@vinopres.com

Rédacteur en chef: Louis Havaux

louis.havaux@vinopres.com

Directeur de rédaction: Dirk Rodriguez

dirk.rodriguez@vinopres.com

Ont collaboré à ce n°: Pedro Balles-
teros MW, Alain Bloeykens, Thomas
Costenoble, Frédéric Galtier, Baudouin
Havaux, Louis Havaux, Eric Merny,
Dirk Rodriguez, Bernard Sirot, Luc De
Raedemaeker, Abi Duhr.

Lay-out: Pierre Jarrige, Carole Wertz

Couverture: Château Ausone,
photo © Serge Bois-Prevost

© Vinopres 2013.

Les textes signés n'engagent que leur(s)
auteur(s). La reproduction des articles et
extraits doit recevoir l'accord préalable de
la direction et de la rédaction.

PROGRAMME RÉDACTIONNEL

N° 4 octobre/novembre

- Megavino 2013
- Dossier Vins du Rhône
- Interview: Jaume Gramona (Institut du cava)
- Vino Match : Crémants et reportage
- Vino Top : les rouges catalans

N° 5 décembre

- Vino-Lux
- Bubblemania : Belgique
- Dossier Cru Bio
- Le bilan des vendanges
- Vino Top: Rive Droite
- Vino Match: Superpremiums d'Amérique latine



**Retrouvez
nos
collaborateurs
sur**



Retrouvez tous les **vendredis vers 12h20**
Jean-Philippe Lejeune et Baudouin Havaux
dans la rubrique «21 sur vins» sur **Classic 21**
ou en podcast sur www.classic21.be

RÉSERVATION «PETITES ANNONCES»

Société: _____

Personne de contact: _____

Rue: _____

N°: _____

Code postal: _____

Ville: _____

T.: _____

Fax.: _____

TVA.: _____

20 euros

40 caractères

30 euros

80 caractères

40 euros

120 caractères

50 euros

160 caractères

60 euros

200 caractères

Prix: _____

Date: _____

Signature: _____

MODE DE PAIEMENT

Je permets à Vinopres de prélever le montant sur ma Visa/Mastercard/American Express

Nom du détenteur de la carte: _____

N° de carte: _____

Date d'exp. carte _____

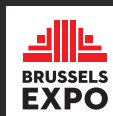
Je paie par virement

Document à renvoyer à Vinopres SA, Rue de Mérode 60, 1060 Bruxelles, à faxer au 02 533 27 61
ou à renvoyer par email: vinomagazine@vinopres.com



Megavino 2013

15 ans



18-19-20-21 octobre 2013

Palais 1 – Bruxelles Expo – Heysel

15^e édition du plus grand événement 'vin' du Benelux

Pas encore inscrit en tant qu'exposant?
Ne tardez pas de vous inscrire.
Il ne reste que quelques places.

Pour les inscriptions et plus d'infos contacter
Alain BLOEYKENS – Daphne FEVRY
T: 02/533 27 70 - T: 02/533 27 78
megavino@vinopres.com



FIEUZAL
GRAND VIN BLANC


CHATEAU
DE FIEUZAL
PASSAC-LEOGNAN